



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRMA TAVUK KEBABI

Ömür Akkor

6 adet açılmış kemiksiz tavuk budu
10 yemek kaşığı Komili Organik Sızma zeytinyağı
1 adet soğan
Tarçın
Karabiber
Kaya tuzu

Tavuk butlarını bir bıçak yardımıyla parçalanmayacak şekilde çizik çizik yapın.
Soğanı rendeleyin ve bir kasede tuz, karabiber ve tarçınla karıştırın.
Bu karışımı tavuklara güzelce yedirin ve 1 saat bekletin.
Bir saat sonra ızgarada yahut döküm tavada Komili zeytinyağı sürerek pişirmeye başlayın.
Ne kadar zeytinyağı yedırırseniz o kadar yumuşak olacaktır.
Dilerseniz yanına pişireceğiniz ızgara sebzeyle servis edin.

