



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LÜBNAN USULÜ ZENCEFİLLİ TAVUK BEYTİ

12 gr. tavuk göğsü ve but
60 gr. kuyruk yağı
Yarım çay kaşığı taze zencefil
1 diş sarımsak
1 tutam maydanoz
60 gr. rendelenmiş kaşar
1 lavaş
Çay kaşığının ucuyla karışık Lübnan baharatı sosu
Süzme ve normal yoğurt
Közlenmiş domates biber

Tavuk göğsü, tavuk butu ve kuyruk yağını zırhla çekin. Daha sonra hepsini karıştırıp, tekrar zırhla çekin. İçerisine zencefili, rendelenmiş kaşarı, maydanozu, sarımsağı ve baharatları karıştırın. İnce, uzun bir köfte haline getirin. Lavaşa sardıktan sonra ızgara yapın. Köftelerin piştiğinden emin olduktan sonra ızgaradan alın. Sos için: Süzme yoğurt ve normal yoğurdu çırpın. Közlenmiş domates ve biberi soyun ve ince ince doğrayın. Daha sonra hepsini karıştırın. Hazırladığınız tavuk beytinin yanında servis edin.