



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAYDANOZLU TAVUK

2 adet ince dövülmüş tavuk göğsü

Karabiber

1 tatlı kaşığı hardal

1/4 demet maydanoz

1 tatlı kaşığı margarin

Tuz

Tavuk etlerini tuz ve karabiberle ovun. Üzerine bir tatlı kaşığı hardalı sürün. İnce doğranmış maydanozu da koyup, ikiye katlayın. Bir tatlı kaşığı margarini tavaya koyup, eritin. Tavuk parçalarının iki yüzünü de beş dakika kadar pişirin. Dilimleyip servis tabağına alın. Yanında haşlanmış patatesle birlikte servis yapın.



Fotoğraf "palet" tarafından gönderildi. 09.01.2015