



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

PİDELİ NOHUTLU TAVUK

4 parça tavuk but
4 adet tırnak pide
1 su bardağı haşlanmış nohut
1 kase yoğurt
3 diş sarımsak
2 yemek kaşığı dolmalık fıstık
1 tatlı kaşığı kuru nane
2 yemek kaşığı tereyağı
yarım tatlı kaşığı tuz
yarım çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber

Tavuk butlarını yumuşayınca kadar suda haşlayın. Tuz ilave edip bir taşım kaynatın. Suyu başka bir tencereye ayırın. Eti iri parçalara bölün. Pidelere doğrayıp fırın tepsisine alarak, fırında kızartın. Üzerine haşlanmış nohut ilave edin. Ayırdığınız tavuk suyu ile ekmekleri ıslatın. Tavuk etlerini üzerine alın. Fırında hafif ısıtın. Sarımsakları küçük küçük doğrayıp yoğurt ile karıştırın. tavukların üzerine bol sarımsaklı yoğurt dökün. Yağsız tavada kavurduğunuz fıstık ve kuru naneyi üzerine serpin. Tereyağını tavada eritip içine kırmızı pul biberleri ekleyip biraz yakın ve hazırladığınız yoğurtlu tavuklu pidenin üzerine bolca gezdirin. Sıcak servis yapın.