



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİDELİ TAVUK ŞÖLENİ

Yarım kg tavuk bonfile
2 adet çarliston biberi
2 adet domates
1 adet soğan
1 çay kaşığı karabiber
4 çorba kaşığı zeytinyağı
4 adet kabapçı pidesi
Üzeri için:
Sarımsaklı yoğurt

Tavuklar kuşbaşı doğranır. Tavaya yağ konur ısınınca tavuk atılır. Tavuk sulanmaya başlayınca kıyılmış soğan ve iri doğranmış biber atılır. Biber yumuşamaya başlayınca rende domates tuz eklenir. Domates şeklini kaybedene dek pişirilir. Bu arada pideler kare şeklinde doğranır ve fırında kısa süre ısıtılır. 4 adet servis tabağına paylaştırılır. Üzerine tavuklu karışım suyuyla birlikte paylaştırılır. En üste sarımsaklı yoğurt gezdirilir.