



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLİÇ KALLAVI

800-1000 gr tavuk kalça şiş

1 çorba kaşığı yoğurt

1 tatlı kaşığı hazır biber sos

1 çorba kaşığı pekmez

2 közlenmiş patlıcan

1 közlenmiş yeşilbiber

1 çorba kaşığı zeytinyağı

Tuz

Karabiber

Kumpir için:

2 büyük boy patates

4 tatlı kaşığı tereyağı

50 gr mozzarella peyniri

Patatesi iyice yıkayıp kurulayın. Folyo kâğıda sarıp birkaç yerinden delikler açın. Fırında yumuşayıncaya kadar pişirin. Fırından çıkarınca enine ikiye kesin. Kaşıkla içini hafifçe oyup tereyağı ve tuzla tatlandırın. Rendelenmiş mozzarella peynirini de ekleyip karıştırın. Közlenmiş patlıcan ile biberi küçük küçük doğrayın. Zeytinyağını, tuzu ve karabiberi ilave edin. Yoğurdu, hazır biber sosu ve pekmezi çukur bir kaptaki karıştırın. Bu karışımı tavuk kalça şişlere bulayın. Etleri ızgarada pişirin. Közlenmiş sebzeyi servis tabağına yayın, üzerine de şişleri yerleştirin. Sıcak kumpir ve Akdeniz yeşillikleriyle servis yapın.