



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PINAR LABNE'Lİ TAVUK ÇÖKERTME

400 g Pınar Labne  
300-400 g kuşbaşı tavuk eti (tavuğun but kısmından kullanmanızı öneririm)  
1 adet küçük boy kuru soğan  
1 adet yeşil sivribiber  
3 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 çay kaşığı tuz, kimyon, kekik, pul biber  
4 adet patates  
3 diş sarımsak

Soğanı yemeklik, incecik doğrayın. Biberi ayıklayıp incecik dilimleyin. Zeytinyağını bir tavaya koyup orta ısı ateşte kızdırın. Tavuğu tavaya aktarıp karıştırarak 5 dakika kavurun. Soğan ve biberi ilave edip 2-3 dakika daha kavurduktan sonra tuz, kimyon, kekik ve pul biberi ekleyin. 5 dakika daha pişirdikten sonra ocaktan alın. Diğer taraftan, patatesi soyup rendenin cips tarafından geçirerek incecik dilimleyin. Patatesi kızgın yağda kızartıp servis tabağına alın. Üzerine kaşıkla, dövülmüş sarımsakla karıştırdığınız Pınar Labne'yi aktarın. Üzerine tavuğu aktarıp isterseniz maydanozla süsleyerek servise sunun.

