



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PINAR LABNELİ TAVUK LOLİPOPLARI

6 adet kemikli tavuk pirzola  
2-3 adet orta boy patates  
250 g mantar  
2 adet soğan  
1 adet limon  
Patatesleri kızartmak için sıvı yağ  
2-3 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 çay kaşığı tuz ve karabiber  
Tavukları tutturmak için çöp şişler veya kürdan  
Pınar Labne sosu için:  
200 g Pınar Labne  
100 ml Pınar Krema  
10-15 adet arpacık soğan  
1 çay kaşığı tuz, karabiber  
1 yemek kaşığı zeytinyağı

Tavukların derilerini ayırmadan inceltmek için biraz dövün (kemiği ayırmayın). Patatesleri minik küpler halinde doğrayın. Tavadaki önce patatesleri kızartın. Kızarmış patateslerin yağın kağıt havlu üzerinde süzün. Mantarları ve soğanı ince ince doğrayın. Başka bir tavada zeytinyağında önce soğanı kavurun ve mantarları ekleyin. Yumuşayınca patatesleri, tuz ve karabiberi ekleyerek ocağın altını kapatın. Tavukların içine malzemeden 1 yemek kaşığı kadar paylaştırdıktan sonra kenarlarından kapatın ve açılmaması için kürdanla tutturun. Fırın kabına yerleştirin. 1 su bardağı sıcak su ve 1 yemek kaşığı zeytinyağı karıştırıp fırın kabına dökün. Önceden orta derecede ısıtılmış fırında (170-180°C) tavukları iyice kızarana kadar pişirin. Tavukları servis kabına aktarın ve üzerine suyundan hafifçe gezdirin. Pınar Labne'li sos için arpacık soğanları halka halka doğrayın. 1 yemek kaşık zeytinyağında kavurun. Krema, Pınar Labne, tuz ve karabiber ekleyin. Karışım biraz suyunu çekene kadar kısık ateşte pişirin. Fırından çıkardığınız tavukların üstüne sosları gezdirin ya da sosu yanında servis edin.

