



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SİRKELİ KABAKLI TAVUK

- 1 adet tavuk
- 3 adet kabak
- 2 orba kaşığı sirke
- 1 orba kaşığı soya sosu
- 5 orba kaşığı sıvıyağ
- 2 orba kaşığı un
- 1 tatlı kaşığı tuz

Tavuk küçük parçalara kesilir. Her kabak (kabukları kazındıktan sonra) nce uzunlamasına 4 parçaya kesilir, sonra enine 3 parçaya kesilir. Teflon tavaya yağ konur. nce kabaklar renk alacak kadar kızartılır. Sonra tavuk parçaları az kızartılır. Tavada kalan yağın üzerine un eklenir. Kısa süre karıştırdıktan sonra 1 su bardağı katılır. Bařka bir tencereye önce tavuk yerleştirilir. Sonra kabaklar konur. zerine pişirilen unlu karışım, sirke ve soya sosu gezdirilir. Tuz serpilir. Kısık ateşte, kapaklı olarak 30-35 dakika pişirilir.