



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSLU TAVUK

- 1 adet bütün tavuk
- 1 su bardağı yoğurt
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz

Tavuğu kemikleriyle birlikte iri parçalar halinde doğrayın. Yıkayıp süzün.

Yoğurt, kekik, sıvı yağ, pul biber, tuz, karabiber ve biber salçasını karıştırıp sos hazırlayın. Tavuk parçalarını, 1 saat bu sosta bekletip kebab şişlerine geçirin.

Izgarada iki taraflı çevirerek pişirin. Domatesli pirinç pilavıyla servis yapabilirsiniz.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 22.09.2023