



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SOSLU TAVUK

İçindekiler
Tavuk göğsü
ketçap
karabiber
nane
kimyon
tuz
yağ
salça
kekik

Tavuklar ince şekilde doğranır, bir kaptaki ketçap, yağ, baharatlar ve bir tatlı kasığı salça Tefal el mikseriyle karıştırılır ve sos haline gelene kadar kısık ateşte pisirilir sonra doğranan tavuk göğüsleriyle sos birleştirilir bu karışım 10 dak. daha pisirildikten sonra servis yapılır.