



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTAŞ SÜZME YOĞURTLU PİLİÇ KEBAP

Malzemeler: (4 kişilik)

4 adet piliç göğsü

1 çay bardağı kızartma yağı

4 dilim bayat ekmek

2 yemek kaşığı Sütaş Tereyağ

1 su bardağı Sütaş Süzme Yoğurt

1 tutam maydanoz

4 adet domates

4 adet sivri biber

1 diş sarımsak

1 tutam pul biber

Tuz

1 tatlı kaşığı zeytinyağı

Yapılışı

Piliç göğsünü bıçakla ortadan kesip incelttikten sonra tuzlayıp bir tavanın içerisinde kızartın ve daha sonra ince uzun şeritler halinde kesin. Bayat ekmekleri iri küpler halinde doğrayıp Sütaş tereyağı ile birlikte tavada soteleyin. Domatesleri kabuğunu soyduktan sonra iri küpler şeklinde, sarımsağı ise çok ufak doğrayın. Geri kalan tereyağını tavada erittikten sonra ilk olarak sarımsağı daha sonra domatesleri ilave ederek püre oluncaya dek soteleyin. Diğer domatesleri ve sivribiberleri yaprak şeklinde kestikten sonra tavada kızartın. Pul biberi sıvı yağ ile beraber farklı bir tavada rengini verinceye dek ısıtın. Tabağın ortasına sotelenen ekmekler koyduktan sonra üzerine domates püresi koyup ekmeğin etrafına Sütaş Süzme Yoğurt gezdirin. Piliç etlerini dizip yaprak şeklinde domates, sivri biber ve maydanozla süsleyip etrafına biberli yağ gezdirerek servis edin.