



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK BUTLARI

Malzeme:

12 adet tavuk but

Sosu İçin :

1 demet maydanoz

3 su bardağı soda

4 diş sarımsak

2 adet soğan

Okyanus tuzu, karabiber

Soğanları ayıklayıp dört parçaya bölün. Maydanozları yıkayıp saplarından ayırın. Sos için tüm malzemeyi blenderde ezin. Tavuk butlarını saklama kabına alın ve içine blenderde ezdiğiniz sosu ilave edip kapağını kapatın. En az 1 gün en fazla 3 gün buzdolabında dinlendirin. Marine ettiğiniz butları şişlere dizip ızgarada kızartın. İsteğe göre salata eşliğinde servis yapın.