



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK İSKENDER

www.sefabdullahusta.com

1 kg tavuk göğsü eti
1 adet tırnak pide
1 kase yoğurt
Domates Salçası
Sıvıyağ

Bir sütlük içinde sıvıyağı hafif kızdırın ve salçayı kavurun. Salça kavrulduktan ve çiğ kokusunu kaybettikten sonra sıcak su ekleyerek sos kıvamında inceltin.

Salçalı sosun içine 1 adet kesme şeker, 1 tatlı kaşığı sirke atarak tadını verin. Tuzunu ayarlayın ve ılık olarak kalmasını sağlayın.

Bir tavayı ısıtın ve tavukları dolabın buzluk kısmında 5 saat dondurun ince ince kesin ve kızartın. Baharat ekleyin ve tabağınızı süsleyip servis edin.

