



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TAVUK KEBABI

Tavuk  
Yağ  
Tuz

Tavuğu temizleyip iyice yıkadıktan sonra içini (ama sadece içini) tuzlayın. Bir yağlı kağıda yerleştirip firma koyun ve 1,5 saat kadar bırakın (İzgaranız dönerli değilse zaman zaman sizin finni açıp, döndürmeniz gerekli). Tepsiyi çıkarın. Yağlı kağıdı itinalı biçimde açıp, tavuğu bir tabağa alın. Kağıt içinde biriken sulan da sos olarak tavuğun üstüne döküp, servis yapın.

---