



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK KOKOREÇLİ SANDİVİÇ

2 kaşık margarin
6 adet kemiksiz kuzu but
3 adet küp doğranmış domates
2 adet sivri biber
1 tutam karar tuz, karabiber, acı pul biber
4 adet sandviç ekmek

Tavuk butları, domatesler, sivri biberler minik küpler halinde doğranır. Yapışmaz tava orta hararetli bir ocağın üzerine alınır. İçine tavuk butlar eklenerek bir spatula yardımı sotelenir. Tavuklar önce suyunu bırakacak ardından tüm suyu geri çekecektir. Suyunu tamamen çektiğinde 2 kaşık sanayi tuzu, sivri biberleri ekleyip 3-4 dk. kadar daha soteleyip, domatesleri ilave edin ve yine 3-4 dk. daha sotedikten sonra karıştırıp ocağın altını kapatın. Şimdi tüm baharatları ilave edip güzelce harmanlayın. Son olarak bolca kimyon üzerine gezdirip önceden ısıttığınız sandviç ekmeklerinizin içine doldurup servis edebilirsiniz.