



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK SOTE

Yarım kg tavuk göğsü

Sıvı yağ

Bal

Sirke

Et suyu

Biber

Kimyon

Kekik

Rezene tohumu

Nane

Sedef otu

Kuru incir

Tavuk etini küçük parçalar halinde doğrayın.

Doğranmış parçaları bir tava içerisinde yerleştirin.

Üzerine sıvı yağ ekleyerek pişirmeye bırakın.

Ayrı bir kap içerisinde bal, sirke, et suyu ve sıvı yağdan oluşan bir karışım hazırlayın.

Bu karışımın içerisinde doğranmış biber, kimyon, biraz kekik, rezene tohumu, nane, sedefotu ve kuru incir ekleyin.

Daha sonra bu sosu tava içerisinde pişmekte olan tavukların üzerine dökün.

Kısık ateşte yeteri kadar piştikten sonra servis edin.

Not: Arzuya göre tarife tuz ve çam fıstığı da ekleyebilirsiniz.

