



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK VE KARNABA HARLI YALANCI İSKENDER

<https://www.karaca.com>

500 gram tavuk göğsü küp şeklinde doğranmış
1 adet orta boy karnabahar küçük çiçeklere ayrılmış
1 adet orta boy soğan doğranmış
3 diş sarımsak doğranmış
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı kekik
Tuz
Karabiber
4 adet pide
1 su bardağı yoğurt
2 diş sarımsak rendelenmiş
1 yemek kaşığı tereyağı eritilmiş

Tavuk göğsünü küp şeklinde doğrayın ve baharatlarla birlikte gıda hazırlık seti içinde karıştırın. Zeytinyağını bir tavada ısıtın ve tavuk parçalarını pişirin. Pişen tavukları bir kaseye alın ve sıcak tutun. Ayrı bir fırın tepsisine karnabaharları yerleştirin. Üzerine tereyağı, tuz ve karabiber serpin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 20-25 dakika pişirin. Tavada doğranmış soğan ve sarımsağı soteleyin. Pideleri ekmek bıçağı yardımıyla açın ve ızgara veya tavada kızartın. Yoğurt ve rendelenmiş sarımsağı karıştırın. Servis tabağına önce pide dilimlerini yerleştirin. Üzerine tavuk, karnabahar, sote edilmiş soğan ve sarımsak ekleyin. Yoğurt sosunu dökün. Eritilmiş tereyağı ile servis yapabilirsiniz.

