



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU EKMEK KEBABI

1 adet tavuk göğsü
1 adet ekmek
2 su bardağı tavuk suyu
1 tatlı kaşığı tuz
Üzeri için:
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı pul biber

Ekmek küp şeklinde doğranır, bir tepsiye konur ve hafif kızaracak kadar 190 derece fırında pişirilir. Tavuk yumuşayana kadar haşlanır ve didiklenir. Ekmekler servis tabağına alınır. Üzerine tavuk suyu gezdirilir. Didiklenen tavuk eti bırakılır. Tuz serpilir. Yağ ve biber kızdırılır ve kebabın üzerine gezdirilir.