



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU KAĞIT KEBABI

Oktay Usta

- 1 tavuk göğsü
- 1 soğan
- 1 kabak
- 2 acı kırmızı biber
- 1 tatlı kırmızı biber
- 2 havuç
- 10 adet mantar
- 1 çay bardağı bezelye
- 2 yeşil biber
- 2 domates
- tuz
- karabiber
- fesleğen
- sıvıyağ

Tavaya ilk olarak soğan alınarak sotelenmeye alınır. Daha sonra sırasıyla küp doğranmış havuç, tavuk göğsü ve mantar eklenerek sotelenmeye devam edilir. Daha sonra içerisine doğranmış biberler ve kabaklar eklenir. Pişmesine yakın domates ve bezelye de eklenerek tuzu ve baharatı ayarlandıktan sonra pişmeye bırakılır. Kebap yarı kıvamda pişince, istenirse porsiyonluk istenirse bütün olacak şekilde yağlı kağıda sarılarak 190 derecede pişirilir. Yanında kuskus pilavı ile servis yapılır.

