



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU KOLAY KEBAP

Malzeme

- 4 adet tavukgöğsü
- 2 yemek kaşığı Sana yağı
- 1 yemek kaşığı. zeytinyağı
- 1 adet kuru soğan
- 2 adet sivri biber
- 2 adet domates
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 2 yemek kaşığı sirke
- 2 su bardağı tavuk suyu
- Tuz ve kara biber
- Ekmekler İçin:
- 5 dilim tost ekmeği
- Sana Ekmek Üstü
- 3 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı kekik

Hazırlanışı

Tavuk göğüslerini şerit şerit doğrayınız.

Kuru soğanları piyazlık doğrayınız.

Sarımsakları ve tohumlarını çıkardığınız sivri biberleri kıyınız.

Domatesleri küp küp doğrayın.

Tost ekmeklerinin kenarlarını çıkarıp üzerlerine sana ekmek üstü sürüp küp küp kesiniz.

Yayvan bir tencerede sana yağın kızdırın, kızan yağın içine doğranmış tavuk etlerini koyup, tavuk etleri kızarana kadar kavurunuz.

Tavuk etleri renk alınca içine piyazlık doğranmış soğanları koyup, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun.

Daha sonra sivri biberleri ilave ve salçayı da ekleyip kokusu çıkana kadar pişir.

En son olarak sirkeyi, şekerini, doğranmış domatesleri, tavuk suyunu tuz ve karabiberi koyup kaynat.

Doğranmış yağlı ekmekleri bir fırın kalıbına al üzerien kekiği ve kıyılmış sarımsağı koy.

Pişen soslu tavukları ekmeklerin üzerine dökünüz.

Önceden 200 derece ısıtılmış fırında 10?15 dakika pişirip, sıcak olarak servis ediniz.