



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## TIKLAMA

Ayten Yılmaz

- 2 Tutam Tavuk Göğsü
- 1 Adet Kuru Soğan
- 1 Diş Sarımsak
- 1 Çay Kaşığı Zencefil
- 1/2 Demet Doğranmış Dereotu
- 1 Çorba Kaşığı Bal

Tavuk etini küçük küpler şeklinde doğrayalım. Yemeklik doğranmış soğan ve sarımsakları şeffaflaşana kadar bir tencerede soteleyelim. Taze zencefilin kabuğunu soyduktan sonra ince ince dilimleyelim ya da rendeleyelim ve dereotu ile birlikte tencereye ekleyelim. Tavuk etinin pişmesine yakın bal ekleyelim ve servis yapalım.