



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL MARİNELİ TAVUK KIZARTMA

1 kg tavuk baget
Yarım demet taze nane
Yarım demet taze kişniş
Yarım demet maydanoz
1 adet soğan
2 diş sarımsak
2 adet sivri biber
1 tatlı kaşığı tuz
1 çorba kaşığı yoğurt
3 çorba kaşığı zeytinyağı
Kızartmak için:
Sıvıyağ

Nane, kişniş, maydanoz, sivri biber soğan ve sarımsak iri doğranır, rondoya atılır. Tuz, zeytinyağı ve yoğurt ilave edilir, macun gibi olana kadar çekilir. Tavuklar bir kaba konur, üzerine hazırlanan karışım konur ve güzelce karıştırılır. Ağız streç filmle kapatılır, buzdolabına konur, bir gece bekletilir. Ertesi gün, tavaya bol yağ konur, kızınca tavuklar marineleriyle atılır ve kızartılır.