



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## YEŞİL ZEYTİNLİ TAVUK

4-6 kişi:

1,2-1,5 kg. tavuk

250 g kıyılmış yeşil zeytin

1/2 soğan

1 limon

1 demet maydanoz

1 demet taze kişniş

1 çorba kaşığı kimyon tozu

1 çimdik safran tozu

4 çorba kaşığı sızma zeytinyağı

su

tuz

Maydanozu yıkayın ince kıyın. Bir kaseye kıyılmış soğanı, kişnişi, bier, tuzun yarısı, bir limonun kabuğunu şeritleyin ve yağı ekleyin. Tavuğu parçalara bölüp kaseye ekleyin iyice karıştırın, bu marineyi buzdolabında 2 saat bekletin. Bir tencereye su ve kıyılmış zeytinleri ekleyin, buzdolabındaki tavuk parçalarını koyarak, tuzun kalanı ile birlikte 30 dakika haşlayın, kendi sosu ile birlikte üzerine maydanoz dökerek servis yapın.

[ML® Zeytinli Tavuk için tıklayın](#)

---