



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURT SOSLU PİLİÇ KALÇA

Malzeme

- 3 adet piliç kalça
- 2 adet kuru soğan
- 2 adet sivri biber
- 3 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour
- 2 adet taze soğan
- 3 diş sarımsak
- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 2 su bardağı tavuk suyu
- Tuz ve karabiber
- Sosu:
- 4 yemek kaşığı yoğurt
- 2 yemek kaşığı tahin
- 3 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı

Piliçleri küçük küçük doğrayın.

Kuru soğanı piyazlık doğrayınız.

Sivri biber, sarımsak ve taze soğanı ayrı ayrı kıyınız.

Bir gece önceden ıslatılmış nohutları haşlayınız.

Yayvan bir tencerede Sana Crème Bonjour kızdırıp, tavuklara renk verdirip kuru soğan ve sarımsakları ekleyip, pembeleşene kadar kavurunuz.

Soğanlar renk alınca sivribiber ve haşlanmış nohutları ekleyip kavurun.

En son tavuk suyu, kıyılmış taze soğan ve tuz ve karabiber koyup, bir taşım kaynatınız.

Sosu için tüm malzemeyi bir kâsede karıştır.

Pişen yemeği servis tabağına alıp, sosu üzerine gezdirip sıcak olarak servis yapınız.