



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU DRUMSTICK

8 adet Banvit Piliç Drumstick
150 gr süzme yoğurt
1 çay kaşığı toz kırmızıbiber
1 tatlı kaşığı kimyon tohumu (dövülmüş)
1 çorba kaşığı zerdeçal

Keskin bir bıçakla drumsticklerin birkaç yerine çizikler yapın.

Yoğurt, toz kırmızıbiber, kimyon ve zerdeçalı iyice çırpın. Etleri katıp, karıştırarak her taraflarına bulayın. Vaktiniz varsa buzdolabında en az 30 dak. dinlendirin.

Etleri marinatından süzerek alın ve bir fırın tepsisine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180°C fırında, üzerleri altın sarısı renk alıncaya kadar, yaklaşık 35-40 dak. pişirin. Sıcak servis yapın.

