



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YOĞURTLU TAVUK KEBABI

400 gram tavuk göğüs eti  
3 yemek kaşığı tereyağı  
2 adet patates  
3 adet sivri biber  
Yarım çay kaşığı köri  
Tuz  
Karabiber  
Pul biber  
Kimyon  
Kekik  
Kızartmak için:  
Ayçiçeği yağı  
Üzeri için:  
1 su bardağı yoğurt  
2 diş sarımsak  
Domates sosu için:  
1 yemek kaşığı tereyağı  
2 yemek kaşığı domates salçası  
1 çay bardağı su

Tavuk etini kuşbaşıdan biraz daha büyük doğrayın. Tereyağı ile birlikte tavaya alın. Üzerine köri, tuz, karabiber, pul biber, kimyon ve kekik katın. Tavuk etinin rengi dönene kadar soteleyin. Kızdırılmış ayçiçeği yağında önce iri küp doğranmış patates, daha sonra birkaç parçaya bölünmüş sivri biberleri kızartın. Üzerine tavuğu ilave edip karıştırın. Yoğurt ve dövülmüş sarımsağı bir kaptan çıkarın. Domates sos için tereyağını eritin ve salçayı birkaç kez çevirin. Suyu katıp kaynatın. Tavuk kebabının üzerine önce yoğurt, daha sonra domates sosu gezdirin ve sıcak olarak servis yapın

