



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU TAVUK

2 adet tavuk göğsü
1 adet soğan
Tuz
5-6 adet tane karabiber
1 su bardağı yoğurt
Yarım çorba kaşığı salça
Yarım çorba kaşığı sıvıyağ

Tavuk göğüslerini soğan ve tane karabiberle birlikte tencereye koyun. Su ilave edip, iyice haşlayın. Daha sonra tavukları tencereden alıp, ince ince didin. Fırın kabına yayın. Ayrı bir kaptaki sıvıyağ, salça, yoğurt ve tuzu karıştırın. Bu sosu da tavukların üzerine gezdirin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzeri kızarana dek pişirin.
