



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ TAVUK İNCİK

- 3 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 2 Çay Bardağı sıcak su
- 1 Kase yoğurt
- 1 Tatlı Kaşığı kekik
- 6 Adet yeşil zeytin
- 1 Çay Kaşığı pulbiber
- 10 Adet arpacık soğan
- 1 Çorba Kaşığı kapari
- 8 Adet TAVUK İNCİK
- 2 Çorba Kaşığı zeytinyağı
- 1 Yeterince tuz
- 8 Diş sarımsak
- 6 Adet siyah zeytin
- 1 Çay Kaşığı nane
- 1 Çay Kaşığı biberiye
- 1 Yeterince karabiber

Marinatı hazırlamak için, sarımsakları ezin. Derin bir kapta yoğurt, zeytinyağı, sarımsak, kekik, nane, pul biber ve biberiyeyi karıştırın. Tavuk incikleri ekleyip 1 saat marine edin. Arpacık soğanları soyun. Margarini tencerede eritip soğanları kavurun. Tavuk incikleri marinatin içinden süzerek alıp kavrulmakta olan arpacık soğanlara ekleyin. Etlerin rengi değişmeye başlayınca kapari ve zeytin yağını ekleyin. Tuz ve karabiber ilave edip karıştırın. Sıcak suyu ekleyip tencerenin kapağını kapatın. Kısık ateşte etler yumuşayınca kadar pişirin. Sıcak olarak servis edin.