



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

TAVUK ŐİŐ



2 Adet tavuk göğsü
1 Adet kuru soğan
4 – 5 Dal maydanoz
4 orba kaŐıđı ay iek yağı
2 KaŐık yođurt
1 tatlı kaŐıđı tuz
1 ay kaŐıđı karabiber
2 – 3 Adet sert domates

- # Soğan rendelenir, maydanoz ince kıyılır, üzerine yoğurt, yağ, tuz ve karabiber eklenip karıŐtırılır.
- # Diđer taraftan tavuk eti 2,5 – 3 cm. uzunluğunda kuŐbaŐı Őeklinde doğranır.
- # Dođranan tavuk etleri soğanlı karıŐımla birleŐtirilip, 2 – 3 saat buzdolabında dinlendirilir.
- # Süre sonunda ŐiŐe 1 adet tavuk kuŐbaŐı ve 1 adet aynı büyüklükte dođranmıŐ domates dizilir. (ŐiŐin boyu ne kadar tavuk ve domates alırsa)
- # Elektrik ya da odun ızgarasında piŐirilir.
- # Arzu edilirse piyaz Őeklinde dođranmıŐ kuru soğanla servis yapılır.

Not: Aynı terbiye kullanılarak kuzu ŐiŐ de hazırlanabilir.