

Firinda Yogurtlu Incik

Malzemeler

- 2 kg tavuk incik
- 1 kg yogurt
- 2 adet yumurta
- 2 yemek kasigi tereyagi
- 1 tatli kasigi karabiber
- 1 tatli kasigi kimyon
- 1 tatli kasigi pul biber

Yapilisi

Tavuk incikler firin tepsisine dizilir. Sosu icin; 1 kg yogurt, 2 adet yumurta, 1'er silme tatli kasigi karabiber, kimyon, pulbiber ve tuz cirpilir. Inciklerin uzeri yogurt sosuyla kaplanip 1 bardak su dokulur. Yemek ortalama 200 dereceki firinda pisirilir. Pisen yemegin uzerine 2 yemek kasigi tereyagi surulur