

Fistikli Tavuk Yemegi

Malzemeler

4 adet tavuk bonfile

Terbiye sosu için

1.5 yemek kasigi domates salcasi

2 3 yemek kasigi suzme yogurt

5 6 yemek kasigi kararinca zeytin yagi

1 cay kasigi tuz karabiber

Ici için

3 su bardagi soyulmus Antep fistigi

Uzerine koyulmak için 50 gr eritilmis tereyagi

Yapilisi

Ilk olarak sosumuzu hazirlamak için suzme yogurt ve zeytinyagimizi salcamizi derin bir kaba aktarip tuz karabiber ile birlikte tel karistirici yardimiyla iyice karistirin. Tavuk bonfilelerimizi hazirladigimiz sosun icine guzelce batirin. Bir tepsiye dizerek ustunu kapatın ve buzdolabında 60 dakika bekletin. Buzdolabından cikarttigimiz tavuk bonfilelerimizi tezgaha yatirarak uclarina 2 3 yemek kasiginda Antep fistigini yerlestirdikten sonra rulo biciminde sarıyoruz ve piserken acilmasinlar diye 3 adet kurdan yardimiyla tutturuyoruz. Sonra firinimizi 175 derecelik isida isitiyoruz ve pisen tavuklarimizi firin tepsisine alarak ustune erittigimiz tere yagini gezdiriyoruz. Firinimizda yaklasik 45 dakika daha pisen tavuklarimizi ustü kızarinca cikarip servis tabagimiza koyuyoruz. Servis tabagimiz da bicak yardimiyla dilimledikten sonra kurdanlarimizi cikariyoruz ve yemegimiz hazır ellerimize saglik