

Tavuk Cop Sis

Malzemeler

1 adet tavuk gogus kemiksiz

6 adet tavuk but kemiksiz

1-2 yemek k. zeytinyag

2-3 dis sarimsak

1-2 tatli k. aci kirmizi pul biber

1-2 tatli kasigi karabiber

1 tatli kasigi kekik

Tuz

Istenirse arasina kirmizi ve yesil biber parcalari

Yeterince cop sis

Yapilisi

Tavuklari limon suyu ve tuz ile ovun, yikayin, suzun. Cop sislere gecirilebilecek buyuklukte kucuk kucuk dograyin.

Sarimsaklari sikin veya ezin. Sarimsaklar, baharatlar, tuz, zeytinyag ile tavuklari iyice karistirin. Yarim saat kadar dinlendirin.

Tavuklari sislere dizin. Isterseniz aralarina kirmizi ve yesil biber parcalari ekleyin.

Tost makinası veya ızgarada pisirin.

Sıcak servis yapin.