

Tavuk Sis

Malzemeler

500 gr tavuk gogusu(kusbasi dogranmis)

Yarim cay bardagi sut

Yarim cay bardagi siviyağ

4-5 adet sivri biber

Kekik

Pul biber

Tuz

Karabiber

Yapilisi

Tavuk goguslerini iyice yıkayıp, suzun. Daha sonra geniş bir kaba koyup üzerine sut, siviyağı, tuz, kekik, kimyon ve karabiber ekleyin. Eliniz ile iyice karıştırın. Harmanladığınız tavukları buzdolabında 30-35 dakika kadar bekletin.

Daha sonra dinlenen tavukları dolaptan çıkarıp cop sislere tek tek gecirin. Geniş bir tavaya az miktar yağ koyup, kızdırın. Daha sonra tavuk sisleri tavaya koyup orta ateşte arkalı onlu pisirin. Tavuklar servise hazır. Servis yaparken yanına kızlettiğiniz biber ve domatesle servis edebilirsiniz. Bir pide koydunuz mu tadına doyamazsınız :)