

Tavuk Sis

Malzemeler

Yarım kg tavukgogsu

3 adet kırmızıbiber

2 adet domates

1 yemek kasığı zeytinyağı

3-4 dal marul

Tuz, kırmızı pul biber, karabiber

Yapılışı

Tavukgogsunu kusbasi doğrayın, kırmızıbiberleri ise sise dizilecek büyüklükte doğrayın.

Tavukgogsunu bir kaba alın ve üzerine zeytinyağı, karabiber, tuz ve kırmızı pul biber serpip harmanlayın yarım saat buzdolabında bekletin.

Yarım saatin ardından tahta sislere kırmızıbiber ve tavukgogsunu dizin ve her iki tarafını da pisirin.

Servis tabağına marul yaprakları dizin tavuk sislerini üzerine koyup domatesleri dilimleyip yanına ilave edin ve servis yapın.