IZGARA KABAK GARNİTÜRLÜ TAVUK SOTE

Malzemeler ; 4 kişi için

2-3 tane kabak,

1 tane kemiklerinden ayrılmış ve kuşbaşı doğranmış göğüs tavuk eti,

1 domates,

2 tane sivribiber,

1 diş sarmısak

2-3 yemek kaşığı zeytinyağı,

tuz, kekik ve pul biber

Yapılışı:

Kabakları bıçakla hafifçe kazıyıp yıkayın, suları süzüldükten sonra halka halka 2-3 mm kalınlığında doğrayın. Bir kabın içine bir yemek kaşığı zeytinyağını, tuzu, pul biberi ve kekiği koyup karıştırın. Bu karışıma doğranmış kabakları koyup kabakların iyice yağlanmasını sağlayın. 10 Dakika kadar beklesin.

Diğer tarafta kuşbaşı doğranmış tavukları içinde iki kaşık zeytinyağını ve incecik sarmısakları kızdırdığınız yanmaz tencereye atın, karıştırın. Bu pişerken tost makinesini ısıtın, kabakları tost makinesine sıra sıra dizip, kapatın. Eğer tost makineniz yoksa yanmaz tavada da olur fakat iki yüzünün kızarması biraz vakit alır ve uğraştırır. Onlar kızarırken küçük küçük doğranmış sivribiberleri ve domatesi tavuklara ekleyin. Hepsi pişince bir tutam kekik gezdirin. Kabaklar yumuşayınca fazla kızarmasını beklemeden ateşten alın. Her ikisini birlikte servis yapın.

Afiyet olsun......