



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BEYAZ SOSLU FIRINDA TAVUK

6 adet tavuk budu
5 yumurta sarısı
1 adet limon
2 adet havuç
Maydanoz
Tuz
Karabiber
4 adet patates
Yarım bardak ayçiçek yağı

Butları ikiye bölüp suda haşlayın. Haşlarken tuzunu koyun. Haşlanan tavukları bir tepsiye çıkarın. Havuçları rendeleyip tavuğun suyunda biraz pişirin. Limonla beraber yumurtaların sarısını bir kâsede çırpıp havuçlara katın. Ve havuç karışımını tavukların üzerine dökün. Patatesleri de doğrayıp haşlayın ve yanında servis yapın.