



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BRESE USULÜ TAVUK

MALZEMELER

Tavuk budu 2 adet
Krema 100 gr.
Sirke yarım su bardağı
Tereyağı 1 kaşık
Biberiye 1 tatlı kaşığı
Tuz ve karabiber

YAPILIŞI

Tavuk butlarının derilerini yüzüp atın. Tereyağını bir tavada eritip butları altlı üstlü altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın. Sonra üstüne krema ve yarım su bardağı sirkeyi boşaltın. Orta kıvamdaki ateşte 20 dakika kaynatın ama indirmeden beş dakika önce tuzunu atın. Üzerine biberiye ve karabiber ekip servise sunun.