



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CERPLEME (DENİZLİ)

Denizli İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 adet tavuk eti
1 su bardağı zeytinyağı
2 yemek kaşığı salça
1 yemek kaşığı kırmızıbiber
3 diş sarımsak
1 su bardağı un
Tuz
Karabiber

Tavuk haşlanıp, parçalanarak una bulanır. Kızgın zeytinyağında kızartılır. Başka bir tencerede 2 kaşık yağ ile un kavrulur. Un iyice kavrulunca içine salça, kırmızı biber ve haşlanan tavuğun suyu eklenip kaynatılır. Kaynayan tencereye kızartılmış tavuklar katılır. Biraz daha pişirildikten sonra sarımsaklar soyulup, ezilerek içine atılır ve kapatılır. Yeneceği zaman üzerine karabiber serpilir. Sıcak olarak servis yapılır.

