



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

EKMEKLİ TAVUK

- 1 adet tavuk
- 1 adet bayat ekmek
- 2 çorba kaşığı salça
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 3 su bardağı tavuk suyu
- 1 tatlı kaşığı tuz

Tavuk haşlanır, kemiklerinden ayrılır ve didiklenir. Bayat ekmek dilimlenir ve küp küp doğranır. Bir fırın kabına ekmek yerleştirilir. Üzerine tavuk parçaları yerleştirilir. Tereyağı salça kavrulur, tavuk suyu ve tuz eklenir, bir taşım kaynatılır. Ekmekli tavuğun üzerine gezdirilir.