



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI TAVUK

4 adet tavuk budu
1 adet küçük kuru soğan
1 adet orta boy elma
2 çorba kaşığı tereyağı
1 dolu çorba kaşığı un
yarım tatlı kaşığı köri
1 tatlı kaşığı ketçap
2 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz

Tencereye tereyağı konur, butların arkası, önü renk alacak kadar kızartılır, üzerine rende kuru soğan ve rende elma eklenir, bir kaç dakika pişirdikten sonra un serperek katılır, ketçap ve köri eklenir, karıştırılır, en son tuz ve sıcak su eklenir, yarın saat kadar pişirilir. Servis tabağına aktarılır, üzerine tencerede kalan sos gezdirilir.