



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SALÇALI TAVUK BUDU

MALZEMESİ:

6 adet tavuk budu

1 adet hazır mantarlı sos

YAPILIŞI:

Hazır satın alabileceğiniz mantarlı sosu, paketin üzerinde yazılı tarife göre hazırlayınız. Butları fırın tepsisinin üzerine dizip, hazırladığınız sosu üzerine dökünüz. 15-20 dakika sıcak fırında butların üzeri kızarıncaya kadar pişiriniz.

Not: Sosu kendiniz de hazırlayabilirsiniz. 2 çorba kaşığı sıvı yağ içinde, ince çintilmiş bir baş soğanı pembeleşinceye kadar kavurun. Üzerine bir çorba kaşığı un ilave edin. Tahta bir kaşıkla hafif ateşte, un esmer bir renk alıncaya kadar pişirin. Pişince üzerine ince kıyılmış 6-7 diş sarımsak, ince kıyılmış 9-10 adet mantar, kırmızı biber, tuz, bir çorba kaşığı sirke ilave edip bir iki defa çevirip, azar azar sıcak su ilave ederek boza kıvamına getiriniz. Sonra bu sosu butların üzerine dökerek fırına sürünüz.

[ML® Soslu Köy Tavuğu için tıklayın](#)