



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ BÜTÜN TAVUK

- 1 Bütün tavuk
- 5 Adet yumurta
- 3 adet havuç
- 3 Çorba kaşığı krema
- 3 Çorba kaşığı galeta unu

Tavuğın şeklini bozmadan kemiklerini ayıklayın ve açın. Bir kabın içinde yumurtaları çırpın. İçine küp doğranmış sebzeleri, kremayı ve galeta ununu ekleyerek iyice karıştırın. Hazırladığınız bu harcı tavuğın içine doldurup, açılmaması için ipe bağlayın. Üzerine yumurta sürüp fırında pişirin. Dilim dilim keserek servis yapabilirsiniz.

[ML® Tavuklu Turta \(görsel\)](#)