



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HELİSE (ÇATAK VAN)

hakkarim.net

yarım kilo dahn
2 adet tavuk göğsü
tuz
tereyağı
biber

Dahn yıkanır tavukla beraber tencereye konulur kapak kapatılır ve kaynamaya bırakılır . dahn ve tavuk ezilene kadar pişirilir. piştikten sonra kemik ayıklanır. son olarak servisten önce üzerine tereyağlı biber dökülür. yemeğimiz servise hazırdır.

Not: Yemeğimizde tavşan dana veya koyun etide kullanılabilir.
