



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

NEM

- 1 su bardağı nem galeti
- 1 çay bardağı çin şehriyesi
- 1 adet havuç
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 3 yemek kaşığı nem sosu
- 1 yemek kaşığı margarin
- 1 adet yumurta
- 150 gr tavuk eti

Öncelikle havuçları rendeleyin. Tavukları da ufak parçalara ayırın. Çin şehriyesini sıcak suya basıp, 5 dakika bekletin. Daha sonra çırpılmış yumurtayı da ekleyip bütün malzemeleri karıştırın. Baharatları da unutmayın. Nem galetini çok olmamak suretiyle ılık suya batırın. Ancak hepsini koyarsanız yapışır. Tek tek koymaya özen gösterin. Galet elde tutulduğunda yırtılmamalı ve plastik havası vermeli. Karıştırılmış içi ekleyerek, dolma sarar gibi sarın. İçleri bol bol koyabilirsiniz. Hepsini sarıldıktan sonra yağda kızartın ve servis yapın.

