



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAZILI TAVUK

- 1 adet tavuk
- 2 bađ pazı
- 2 adet kuru soğan
- 1 çorba kaşığı salça
- 5 çorba kaşığı sıvıyağ
- 1 su bardađı su
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 su bardağı rende kaşar

Tavuk parçalara ayrılır ve yumuşayana kadar haşlanır. Diğer tarafta ince doğranmış soğan yağda pembeleştirilir. Üzerine çok ince doğranmış çiğ pazı eklenir, solana kadar kavrulur. Haşlanmış tavuklar fırın kabına aktarılır. Salça ve su karıştırılır ve gezdirilir. Üzerine hazırlanan pazı yayılır, tuz serpilir. En son rende kaşar atılır. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kaşar eriyene kadar pişirilir.