



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEHİRİYELİ KAYISILI TAVUK

Yarım ay bardağı tel şehriye
2 adet kuşbaşı doğranmış piliç tavuk göğsü
1 orba kaşığı sıvıyağ
8 adet kuru kayısı
1 adet küçük kuru soğan
1 orba kaşığı margarin
Yarım su bardağı sıcak su
1 adet kırmızı biber
1 adet arliston biber
1 ay kaşığı Tuz
1 ay kaşığı Karabiber
1 ay kaşığı Tarçın

Şehriyeyi sıvıyağda rengi dönene dek kavurun ve kenara alın
Kayısları ikiye bölüp yarım saat sıcak suda bekleterek süzün.
Yemeklik doğranmış soğanı margarinle kavurup üzerine tavuk etini ekleyin.
Tavuk suyunu salıp çekene dek birlikte kavurun. Üzerine doğranmış kırmızı biber ve yeşil biberleri ekleyin.
Kavurun.
Üzerine şehriyeyi, kayısıyı, tuz, karabiber, tarçın ve yarım su bardağı sıcak suyu ekleyin.
Şehriye yumuşayana dek pişirin.
10 dakika dinlendirip servis edin.