TAVŞAN İÇİ (GİRESUN)

sacta pişirilmiş ve eriştelik kesilmiş yufka
1 adet haşlanmış tavuk
5 su bardağı tavuk suyu
2 diş sarımsak
2 çorba kaşığı tereyağı

Eriştelik kesilmiş yufkalar büyükçe bir kaba alınır.üzerine lokmalık dilimlere ayrılmış tavuk etleri dizilir daha sonra tereyağı tavada eritilerek üzerine tavuk suyu ve sarımsakta eklenip bir taşım kaynatılır bu karışım yufka ve tavukların üzerine dökülüp hemen servis yapılır.eğer kuru yer kaldıysa tavuk suyundan ilave edilebilir.

Not: Bu tarifin adı her ne kadar tavşan içi olsada tavukla yapılan Giresun Çamoluk yöresine ait çok güzel yöresel bir yemektir.

© lezzetler.com tarif no:53949 • adı:Tavşan İçi (Giresun) • gönderen:siyami • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:01