



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BAHÇIVAN TAVUĞU

Bir tavuğu güzelce temizleyip tencereye yerleştirin. Üzerini örtecek kadar su koyun. Yumuşayınca kadar pişirin. Başka bir kaba 5 yumurta sarısı, biraz tuz koyup iyice çırpın. Yarım kilo yoğurda katın. Tavuğun yansını didikleyerek, katısı ve ciğeriyle birlikte katın. 6 bardak tavuk suyu koyun. Yoğurtlu yumurtayla iyice karışmasını sağlayın. Ateşe koyun, karıştırarak pişirin.
