



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BEYAZ SOSLU TAVUK

Kullanılacak malzeme:

1 adet tavuk  
2 küçük soğan,  
2 küçük havuç  
1 demet maydanoz  
1 dilim kereviz,  
1 limon  
2 yumurta,  
300 gr. yoğurt  
250 gr. pirinç  
2 kaşık margarin  
2 çorba kaşığı un  
Karabiber, tuz, Yeşil salata  
Taze soğan

Hazırlanışı

Orta boy bir tavuğu tencerede ateşin üstüne koyun. Limon kabuğu rendesi, iki bütün soğan, iki havuç, yarım demet maydanoz, bir küçük dilim kereviz, yarım kaşık çekilmemiş karabiber, bir çay kaşığı tuz, tavuğun butlarını ancak örtecek kadar su koyup, fırında iyice yumuşayınca kadar pişirin. Öte yandan doğranmış iki kaşık taze soğan ve maydanozu yarım bardak iç cevizle karıştırın. Kaymağı alınmış yoğurda iki yumurtanın sarısı ı katıp çırpın ve rendelediğiniz limonun suyunu sıkın. Ardından pişmiş tavuğu sudan çıkarıp altı eşit parçaya bölün. Tencerede kalan suyu, sebzeleri ezerek ince bir süzgeçten geçirin.-2,5 bardağını ayırdıktan sonra geri kalanıyla bir pilav pişirin. Bir tencerede ikişer kaşık yağ ve undan bir meyane yapın ve sürekli karıştırarak ayırdığınız tavuğun suyunu ve limon suyunu ekleyin; çok ağır ateşte iki dakika kadar kaynatın ve tümünü yavaş yavaş yumurtalı yoğurda katın. Tuz ve karabiberini koyup kaynatmadan ısıtın. Önce pilavı sonra salata yapraklarını, en üste de tavukları yerleştirip sıcak sosu dökerek servis yapın.