



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BÜFE TAVUK

12 adet tavuk baget
1,5 su bardağı su
Yarım çorba kaşığı tereyağı
Yarım çorba kaşığı nişasta
Yarım çorba kaşığı un
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiberavuk suyuna

Bagetler haşlanır. Borcam kabına dizilir. Haşlama suyundan 1,5 su bardağı kadar alınır. Kısa süre soğuması beklenir. Sonra tavuk suyuna tereyağı, un, nişasta, tuz ve karabiber konur. Çırpıcıyla karıştırarak fokurdayana kadar pişirilir. Karışım tavuk bagetlerin üzerine gezdirilir. İliyinca üzerine streç film kapatılır. Buzdolabına konur, 1 gece dinlendirilir. Soğuk olarak tüketilir.