



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BUĞULU YARKA

1 adet yarka (6-8 ay arası tavuk)
6 adet top karabiber
2 adet soğan (orta boy)
2 çorba kaşığı yağ
2 kahve kaşığı tuz

Yarkaya dıştan tereyağı sürün. Soğanları dörder parçaya bölüp, bir bardak su, tuz ve biberle bir tepsiye yerleştirin. Yağladığınız yarkayı da bu tepsiye oturtun ve bunu orta sıcaklıkta pişirin. Eğer çabuk suyunu alırsa yarım bardak veya biraz daha su ilave edin (bu ilave edeceğiniz suyun, sıcak olması gerekir). Tavuk iyice pişince çıkarın, servise hazırdır.
