



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇERVİŞ

- 1 su bardağı eritilmiş tereyağı
- 1 su bardağı un
- 1 bardak su
- 1 su bardağı süt
- 3 çorba kaşığı süzme yoğurt
- 1 çorba kaşığı dövülmüş sarımsak
- 1 çorba kaşığı tuz
- 1/2 çorba kaşığı beyaz biber
- 1/2 çorba kaşığı toz tavuk bulyon
- 1/2 Tavuk
- 1 orta boy soğan
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1/2 çorba kaşığı kırmızı biber

Eritilmiş tereyağını tencereye dökün ve biraz karıştırın. Unu ekleyin ve kavrulana kadar karıştırın. Suyunu ve sütünü ekleyin ve karıştırın. Ardından süzme yoğurdu ve sarımsağı ekleyerek karıştırmaya devam edin. Kıvamını ayarlamak için su ekleyebilirsiniz. Baharatları ekleyin ve kıvam alana kadar kavurun. Tencereden yeteri kadar servis tabağına hazırladığınız karışımı alın. Tavuğu ayrı bir tencerede haşlayın. Soğanı doğrayarak tencereye atın ve kaynamaya bırakın. Haşlanmış tavuğu diderek servis tabağında hazırladığınız karışımın üzerine döşeyin. Yağda biberi kızdırın ve yemeğin üzerinde gezdirin.