



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇUL

<https://www.arnavut.com>

5 adet tavuk but (kaç kişiyse o kadar tavuk ilavesi yapabilirsiniz)

1 adet soğan

7-8 çorba kaşığı un

1 kaşık salça

Çeyrek margarin veya teryağı

5 adet tavuk but bir tencereye alınarak üzerini geçecek kadar su ilave edilir. Daha sonra 1 adet soğan tavukların içine doğranır. Bu şekilde tavuk haşlanmaya bırakılır.

Diğer bir tencerede ise margarin eritilir ve üzerine un konularak kavrulur. Belli bir kıvama gelen unun üzerine (resim2) bir kaşık salça ilave edilir ve biraz daha kavrulur. Daha sonra hazır olan haşlanmış tavuğun suyundan bir miktar alınarak kavrulan unumuzun üzerine ilave edilir. Ve bu şekilde artık sosumuz hazırlanmış olur.

En son olarak hazırlanan sos tavukların bulunduğu tencereye dökülür ve 15 dakika kadar daha kaynatılır.

