



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DONMA (BEYŞEHİR KONYA)

Beyşehir Belediyesi

Yarım su bardağı sıvı yağ  
1 su bardağı un  
2 yemek kaşığı tereyağı  
1 çay bardağı su  
200 gr haşlanmış tavuk göğsü  
2 su bardağı tavuk suyu  
1 yemek kaşığı salça  
1 tatlı kaşığı tuz  
3 yemek kaşığı sirke

Bir tencerenin içerisinde sıvı yağ, tereyağı ve un kavrulur. Salça, tuz ilave edilip biraz daha kavrulur. Sirke, tavuk suyu ve suyu ilave edip muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirilir. İnmeye yakın haşlanmış tavuk etlerini ekleyip bir iki kere karıştırıp tabaklara alarak soğuduktan sonra servis yapılır.

