



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FESENCAN

Malzeme :

1 adet temizlenmiş tavuk

1/2 kg. kıyma makinesinden geçirilmiş ceviz içi

3-4 çorba kaşığı dolusu kavrulmuş

soğan 3-4 bardak nar salçası çok az miktarda şeker ve tuz.

Yapılışı :

Tavuk ile soğanlar, 2-3 bardak suda, biraz tuz ilâvesi ile yarı pişmiş duruma getirilir. Üzerine ceviz ve nar suyu döküldükten sonra, yavaş kaynayacak biçimde ateşte bırakılır. Tavuk böylece tamamen pişince tadına bakılır, fazla ekşi ise biraz şeker katılır. Yemek piştikten sonra, suyunu tamamen çekmiş olmalı, yalnızca yağı kalmalıdır. Fesencan ayrıca ördek veya koyun eti ile de yapılabilir.
