



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## GIRNIŞ (SİVAS)

Şeyma Ersançmış

- 1 adet yumurta
- 1 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Un
- 1 kg. tavuk göğsü
- 3 yemek kaşığı salça
- 125 gr. tereyağı
- 5-6 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı pul biber

Yumurta, su, tuz karıştırılarak alabildiğince un ilave edilir. Yumuşak kıvamda hamur yoğrulur. Yoğurulan hamurlarımız beze alınarak merdane yardımı ile tabak büyüklüğünde açılır, parmak büyüklüğünde kesilerek şekil verilir. Hazırlanan hamurlar daha önce haşlamış olduğumuz tavuk göğsünün suyuna atılarak haşlanır 30 dk kadar pişirilir. Hamurumuz suyundan bir kase alınarak içerisine sarımsak, tereyağı, pul biber ve salçamızı ilave ederek sosumuzu da hazırlamış oluruz. Haşlanan hamurlarımız bir tabağa alınarak üzerine parçaladığımız tavuk göğsünü ve kaseye koyduğumuz sosumuza batırarak yenir.

