



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMURLU TAVUK

2 Kg un
2 Tatlı Kaşığı tuz
yeteri kadar su
Demet nane
2 Demet Taze soğan
1 Kahve Fincanı margarin
500 gr tavuk göğsü
Tuz
Karabiber
Yoğurt

Un, tuz ve su ile hamur yoğrulur. Büyük fırın tepsisi yağlanır. Hamur tepsiye yayılır. 180-200 derece fırında 2 saate yakın üzeri kızarıncaya dek pişirilir. El dayanacak sıcaklığa gelinceye kadar beklenir. ılınınca, hamur lokmalara bölünür. Hamur pişerken tavuklar, üzerini 4-5 parmak geçecek kadar su ile haşlanır. Yağda soğanlar ve naneler 1-2 dk kavrulur. Üzerine tavuk suyu, gerekirse içme suyu da ilave ederek kaynatılır. Kaynayınca hamur lokmaları, tuz ve karabiber ilave edilerek pilav gibi pişirilir, pilav gibi demlendirilir. Tavuk parçaları demlenen hamur lokmalarının üzerine alınarak sofraya getirilir. Tabağa bir miktar hamur lokmaları, üzerine tavuk parçaları, yanına yoğurt koyularak servis edilir.