



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

HARDAL SOSLU TAVUK

6 büyük tavuk butu (1 kg. 800 gr. - 2 kg.)
2 çorba kasığı zeytinyağı (30 ml.)
2 çorba kasığı tereyağı veya margarin (30gr.)
2 çorba kasığı hardal (20 gr.)
6 grisini
1 su bardağı galeta unu (125 gr.)

Tavuk butlarını haslayın. Hasladığınız butların üzerine bir miktar tuz serpin ve fırçayla zeytinyağı sürün. Oda sıcaklığındaki tereyağını hardalla karıştırarak, bir sos hazırlayın. Grisinileri hand blender'inizin özel kabında çok ince olmayacak şekilde çekin ve galeta unuyla karıştırın. Önceden haslayıp zeytinyağı sürdüğünüz butların üzerine hardallı tereyağı sosunu sürün ve tavukları grisinili galeta ununa bulayın. Butların üzeri kızarıncaya kadar kokusuz izgara veya set üstü fırınınizin üst izgarasında pisirin.

[ML® Hardallı Tavuk için tıklayın](#)

[ML® Hardallı Tavuk Videosu](#)