



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HARDALLI TAVUK PİRZOLA

8 adet tavuk but (kemikten ayrılmış)  
Yarım su bardağı süt  
1 yemek kaşığı salça  
1 yemek kaşığı bal  
1 tatlı kaşığı hardal  
2 yemek kaşığı sıvı yağ  
1-2 yemek kaşığı soya sosu  
Tuz  
Kekik  
Karabiber

Tavuk butlarını tuzlayın. Bal dahil diğer tüm malzemeleri karıştırıp hafif kıvamlı bir sos elde edin. Hazırladığınız sosa önceden tuzladığınız tavuk butlarını yatırın ve üzerini kapatıp buzdolabına kaldırın. Etlerinizi, dinlendirdikten sonra sosuyla beraber tencereye alın. Daha sonra tencerenin kapağını kapatıp ocağın altını en kısık dereceye getirin, böylece tavuk etleri suyunu salacak ve kendi suyuyla pişecektir. Ocağın altını açın ve tavukları altlı üstlü çevirerek kızartın. Hardallı tavuk butlarınızı arpa şehriyeli pilavla servis yapabilirsiniz.

