



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAŞLAMA RAMAZAN TAVUĞU

4 adet ince dövülmüş tavukgöğsü

1 adet közlenmiş kırmızıbiber

Tuz, karabiber

1 çorba kaşığı tereyağı

1 çorba kaşığı salça

1 çay bardağı su

İnce dövülmüş tavuk etlerinin ortasına dilimlenmiş kırmızıbiberi koyup rulo şeklinde sarın. Sonra folyo kağıdına da sarıp şeker paketi gibi kenarlarından sıkıştırıp kaynayan tuzlu suda 10 dakika haşlayın. Tavuk etini dilimleyin, salçalı sos yapıp servis yapın. Bu yemek sossuz da yenebilir.
