



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İÇMEÇİL

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Yemek Kaşığı salça
- 2 Bardak un
- 1 Aldığı kadar pul biber
- 2 Adet tavuk budu
- 1 Aldığı kadar tuz
- 2 Adet tavuk göğsü
- 4 Bardak tavuk suyu

Bu yemek için tavuğun but ve göğüs eti kullanılıyor. Etler düdüklü tencerede haşlanır. Un SANA MARGARİNDE kavrulur, topaklanmadan kaçınmak için karıştırmaya ara vermemek gerekir. Düdüklü tencere dikkatlice açılır ve tavuklar kemiklerinden ayrılıp bir tabağa alınır. Diğer yandan kavru lan un ocaktan alınır ve bir tencereye aktarılarak suyla hızlıca karıştırılır. Ocağa alınan tencereye salçası da koyulur. Tencereye 4 bardak tavuk suyu ve tuz ilave edilerek karıştırılır. Tencerenin kıvamına göre arada ek tavuk suyu ilave edilebilir. Tüm içerik cam bir tepsiye dökülür ve üzeri didilen tavuk etleriyle kaplanır. Tepsiy e iyice kızdırılan SANA MARGARİN gezdirilir ve pul biberle süsl enerek servis edilir.