



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY HERSE

2 adet tavuk göğsü
2 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı un
1 adet kuru soğan
1-2 diş sarımsak
Tuz
Karabiber
Üzeri için:
1 yemek kaşığı tereyağı
Pul biber

Tavukları üzerini geçecek kadar suyla birlikte tencereye koyun.

Soğanı soyup iri iri doğrayın.

Sarımsakları soyun.

Soğan, sarımsak, tuz ve karabiberi de tavuklara ilave edin ve etler yumuşayana kadar haşlayın.

Yumuşayan etlerin suyunu süzün ve daha sonra kullanmak üzere kenara alın.

Etlerinizi tel tel olana kadar iyice dövün.

Tereyağını tencerede eritip unu ilave edin ve kokusu çıkana kadar kavurun.

Un kavrulunca tel tel olmuş tavuk etlerini de ilave edin.

Ardından ayırdığınız tavuk suyunu azar azar ekleyerek yemeğiniz yoğun bir kıvam alana kadar pişirin.

Dibi tutmadan ocaktan alıp servis tabağına yerleştirdiğiniz hersenin üzerine pul biberli kızgın tereyağı gezdirin.

Soğutmadan servis edin.

