



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY TAVUKLU KAYSERİ YAĞLAMASI

5 Yemek Kaşığı margarin
300 gr tavuk kıyma
3 Adet sivri biber
2 Yemek Kaşığı salça
3 Adet soğan
6 Adet Yuvarlak lavaş ekmeği

4 yemek kaşığı margarini eritip küçücük doğradığımız soğanları salçayla kavuruyoruz suyunu çektirirken tavuk kıyması ve biberleri ekliyoruz. Kavurma esnasında fırında düşük ısıda tuttuğumuz lavaş ekmeklerini alıyoruz büyükçe bir tepsiye yerleştirip kalan yağ ile az mikatrdı yağlıyoruz. Harcımız sıcakken üzerine kaşıkla gezdiriyoruz ve lavalşar bitinceye kadar sırasıyla tekrar ediyoruz. Pasta gibi dilimleyerek sıcakken servis edebilirsiniz.

