



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KORİPAPARİNİ (KAPADOKYA NEVŞEHİR)

2 adet tavuk göğsü  
1 adet yufka  
1 adet soğan  
1 bardak ceviz içi  
2 adet yumurta sarısı  
1 yemek kaşığı nişasta  
3 su bardağı tavuk suyu  
Sıvı yağ  
Tereyağı  
Tuz  
Kekik  
Kırmızı biber  
Sarımsak

Bir tepsi alın, yufkanızı yerleştirin, üzerine sıvı yağ dökün ve fırça ile iyice yayın. Kırmızı biber, kuru kekik serpiştirin ve 180 derecelik fanlı fırına verin. Bir kap alın, yumurta sarılarını, nişatayı, tuzu, ince doğradığınız kekiği ve sarımsağı koyun. Küçük küçük kestiğiniz tavuğunuzu üzerine ekleyin ve iyice karıştırın, marine edin. Sac tavanızı alın, sıvı yağ ile yağlayın ve marine olan tavuğunuzu pişirmeye başlayın. İnce ince doğradığınız soğanı, tavuk suyunu ve mutfak robotundan geçirdiğiniz cevizleri de ekleyin, beraber pişirin. Fırınladığınız yufkayı kırarak parçalara ayırın, servis kasenize yerleştirin. Pişen tavuklu karışımı üzerine ekleyin.

Not: Koripaparini, bayram sabahlarında her sofrada bulunan, evdeki birliği ve bütünlüğü gösteren bir yemektir. Tavuk ya da et suyu ile ıslatılan yufka üzerine tavuk eti ve tereyağı koyularak hazırlanmaktadır.