



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU YUFKALI TAVUK (BARTIN)

- 1 adet tavuk
- 4 adet kuru yufka
- 1 tatlı kaşığı kuru fesleğen
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 2 su bardağı tavuk suyu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 kahve fincanı sıvıyağ

Tencereye bütün tavuk konur ve haşlanır. Sonra kemiklerinden ayrılır, iri didiklenir. Başka bir kaba sıvıyağ baharatlar ve tavuk suyu konur, bir taşım pişirilir. Kuru yufkalar iri kırılır, üzerine kaşık kaşık sıvı karışım konarak karıştırılır. Üzerine tavuk konur, servise sunulur.