



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LAVAŞLI TAVUK PAÇASI

Hünerli Eller

5 adet lavaş
1 haşlanmış tavuk göğsü
1 çorba kaşığı domates salçası
1 çorba kaşığı tereyağı
2 diş sarımsak
1 tutam maydanoz
Tuz
Karabiber
Toz kırmızı biber

İlk olarak tavuğu haşlayın. Soğuyunca lif lif didikleyin.
Haşladığınız tavuğun suyuna sarımsağı ezerek ilave edin.
Diğer tarafta lavaşları kare kare keserek servis tabağına alın. Üzerine sarımsaklı sıcak tavuk suyunu gezdirin.
Daha sonra didiklenmiş tavukları üzerine serpin. Biraz daha tavuk suyu gezdirin.
Tavukların da üzerine tereyağında kavrulmuş salçayı gezdirin.
En son üzerine ince doğranmış maydanozu serpin.
Kenarlarına da kırmızı toz biber serperek servis yapın.