



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTOLU TAVUK

6 adet tavuk budu
Yarım su bardağı süt
1 adet yumurta
1 yemek kaşığı sıvıyağ
2 su bardağı mısır gevreği
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı köri
1 çay kaşığı kekik
1 çay kaşığı karabiber

Tavuk butlarının derilerini ayırın. Daha sonra süt, yumurta, sıvı yağ ve baharatları karıştırın. Mısır gevreğini mutfak robotundan geçirip ufak parçalar haline getirin. Tavuk butlarını önce hazırladığınız harca daha sonra mısır gevreğine bulayıp yağlanmış ya da yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 190-200 dereceye ayarlanmış fırında yaklaşık 40 dakika kadar kızarana kadar pişirin.
