



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAŞKO

MALZEME

1 adet tavuk (1300-1500 gram arası)
1 adet kuru soğan
3 çorba kaşığı un
1/2 paket margarin
Yeterince tuz
Üzerine dökmek için;
1 çay bardağı sirke
6 diş sarımsak
100 gram tereyağı
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber

YAPILIŞI

Temizlediğimiz ve yıkadığımız tavuğu, dörde böldüğümüz kuru soğan, yeterince tuz ve üzerine üç parmak çıkacak kadar su ile birlikte haşlayalım.
Piştikten sonra suyunu bir kenara ayırıp tavuğun soğumasını bekleyelim.
Soğuttuğumuz tavuğun, kemiklerini ayıkladıktan sonra parmak ucu büyüklüğünde parçalara ayıralım.
Unu, margarin yağında pembeleştirildikten sonra yeterince tavuk suyu ilavesi ile gevşetelim.
Ayıkladığımız tavuk etlerini tencereye ilave edip birazcık koyulaşmaya kadar kaynatalım.
Servis yaparken üzerine, tereyağında kızdırdığımız kırmızı pul biberi ve sarımsaklı sirkeyi ilave edelim.

NOT: Selanik yöresine ait bir yemek olup "Tavuk paçası" diye de adlandırılır.