



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## MAYONEZLİ TAVUK

1 adet tavuk  
1 silme çorba kaşığı tuz  
12 bardak su  
1 küçük havuç  
1 bardak mayonez  
1 küçük soğan  
4 adet turşu hıyar

- 1) Bir tencereye tüyleri ayıklanmış, içi temizlenmiş, tütsülenmiş, yıkanmış ve ayakları arkasına geçirilmiş 1 orta büyüklükte tavuk, 12 bardak su, 1 küçük havuç ve 1 baş soğan ile 1 çor. kaşığı tuz koyarak tencereyi ateşe oturtmalıdır.
  - 2) Suyun ısınmasıyla üstünde hasıl olmaya başlayan köpükleri alıp attıktan sonra tencerenin kapağını kapamalı ve tavuk yumuşak bir hal alınca kadar ortadan daha az hararettteki ateşte haşlanmaya bırakmalı, sonra da tavuğu tencereden alarak bir peçeteye sarmalı ve iyice soğumaya bırakmalıdır.
  - 3) Tavuk soğuyunca, peçeteden çıkararak, kol, göğüs ve bud olmak üzere parçalara ayırmalı, sonra da parçalara ayrılmış tavuğun bütün kemiklerini çıkardıktan sonra bir tabağa muntazam bir şekilde yerleştirmeli, tabağın dört bir köşesinde de birer yaprak yeşil salata veya yelpaze şeklinde kesilmiş birer yeşil küçük turşu hıyar oturtuktan sonra yanında 1 bardak mayonez olduğu halde tavuğu servis yapmalıdır.
-