



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## MAYONEZLİ TAVUK

1 pişmiş tavuk  
4 çorba kaşığı yumuşatılmış margarin  
Tuz  
Karabiber  
Kırmızı biber  
2/3 bardak tavuk suyu  
1 bardak mayonez  
1 çorba kaşığı limon suyu

Pişmiş olan tavuğun derisini çıkartın. Üzerine margarin sürün. Tuz, karabiber, kırmızı biber serpin. Sonra bir tepsiye kızartmak için koyun. Tavuk suyunu da ilave edip fırına sürün. Bir yüzü kızarıncaya diğeryüzünü çevirin. İyi pişince dışarıya alın ve soğumaya bırakın. Sonra kemiklerini ayıklayın ve tavuğun bütün etlerini küçük küçük parçalayın. Bir kaba koyun. Mayonez ile limon suyunu ilave ettikten sonra mikserle püre haline getirin.

Not: Bu hazırlanan mayonezli tavuğu pilavla birlikte servis yapabileceğiniz gibi aynı zamanda ayrı salata olarak da ikram edebilirsiniz.

---