



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYANELİ TAVUK

MALZEME

1 ADET BÜTÜN TAVUK
1 PAKET MANTAR(KÜLTÜR MANTARI)
3 ADET BİBER
1 KAŞIK MARGARİN
1 KAŞIK UN
1 KAŞIK SALÇA
TUZ

HAZIRLANIŞI

TAVUĞU PARÇALAYIP HAŞLAYIN MANTARLARIDA LİMONLU SUDA HAŞLAYIN HAŞLADIĞINIZ TAVUGU ALIP FIRIN TEPSİSİNE KOYUN YANINA BİBERLERİ VE MANTARLARI DAĞITIN TAVUGUN ÜSTÜNE AYRI BİR TAVADA UNU KAVURUN ÜZERİNE TAVUKSUYUNDAN EKLEYİN VE SALÇAYI İÇİNE KOYUN KARIŞTIRIN HAZIRLADIĞINIZ SOSU TAVUKLARIN ÜZERİNE GEZDİRİN 170 DERECEDE TAVUKLAR KIZARANA KADAR PIŞİRİN AFİYET OLSUN :D