



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYANELİ TAVUK

1 adet tavuk
4 orba kaşığı un
3-4 diř sarımsak
2 orba kaşığı margarin
1 bař sođan
1 adet yumurta sarısı
2 bardak tavuk suyu
1 limon suyu
Yeteri kadar tuz, karabiber

Tütsülenip, iyice yıkanmış tavuğu, az suda haşlayın. Tencereden çıkarıp, ılınınca tuz ve limon suyu ile ovarak, bir kenara bırakın. İnce entilmış soğanı margarinde pembeleştirin, unu da ilave ederek biraz kavurun. Tavuk suyunu azar azar katarak, tahta kaşıkla karıştırarak orta koyulukta bir karışım yapın, dövülmüş sarmısağı ekleyin. Fazla koyu olursa tavuk suyu ile biraz sulandırın. Altını kapatıp, limon suyu ilavesiyle ırpıtığınız yumurta sarısını katın. Tavuđu fırında 15 dakika pembeleştirin, çıkarın, üzerine hazırladığınız karışımı döküp, sıcak sıcak servis yapın. Yanında makarna veya sote edilmiş sebze ile servis yapabilirsiniz.