



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MEYHANE TAVUĐU

### MALZEMELER

4 adet tavuk butu  
2 adet sođan  
1 adet domatez  
1 kařık salça  
1 paket margarin  
2 bardak piriń  
Nane  
2 bardak tavuk suyu

### HAZIRLANIŐI

Tavuklar bir tencerede haşlanır. Bir tencerede yarım paket margarinle 2 bardak piriń kavrulur. Bařka bir tavada soğanla salça ve domates yarım paket margarin ile kavrulur. Bunlar karıştırılıp cam bir tepsiye konulur. Tavuk butları da 2 bardak tavuk suyu ile tepsiye konulur. Üzerine nane serpilip 35 dakika 230 derece fırında pişirilir.