



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MISIR PÜRELİ TAVUK

4 adet tavuk butu  
1 çorba kaşığı pulbiber  
1 adet soğan  
6 adet tane karabiber  
1 adet defne yaprağı  
1 su bardağı ceviz içi  
1 diş sarımsak  
Tuz  
Mısır püresi için:  
5 su bardağı su  
1 su bardağı mısır unu  
1 çorba kaşığı kaşar peyniri  
2 çorba kaşığı krema  
Tuz

Tavuk butlarını soğan, tane karabiber, pulbiberin yarısı, tuz ve defne yaprağıyla birlikte haşlayın. Dövmüş sarımsak, kalan pulbiber ve dövmüş cevizi karıştırın. Haşlanan tavuk butlarını bu karışıma bulayıp, bir saat dinlendirin. İki su bardağı suda mısır ununu ezin. Kalan suyu tuzla kaynatın, mısır ununu katın, tahta kaşıkla karıştırarak, 20 dakika pişirip, ocaktan alın. Kremayı ilave edin. Servis tabağına koyup, üzerine rendelenmiş kaşar peynirini serpin. Tavuk butlarını da üzerine koyup servis yapın.