



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR UNU YATAĞINDA SOSLU TAVUK BUDU

500 gr mısır unu
3 yemek kaşığı margarin
100 gr dil peyniri
500 gr tavuk budu
2 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı domates salçası
1 çay kaşığı kişniş
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı pul biber
2 çay kaşığı tuz
6 adet kornişon turşusu

Bir tencereye 5 su bardağı su koyup kaynayıncaya mısır unu ve 1 çay kaşığı tuz ekleyip karıştırarak pişiriniz. Karışım toparlanmaya başlayınca , 2 yemek kaşığı margarin ve 100 gr dil peynirini ekleyip eriyene kadar pişiriniz. Ayrı bir tencerede tavuk butlarını haşlayınız. Haşlanan tavukları 1 yemek kaşığı margarin ile kızartınız. Bir tavada 2 yemek kaşığı unu kokusu çıkana kadar kavurup, domates salçası kişniş, karabiber, pul biber ve 1 çay kaşığı tuzla 1 su bardağı su ekleyip kaynatarak sosu hazırlayınız. Mısır unlu karışımı tabağa alıp ortasını açıp pasta şeklini veriniz. Tavukları orta boşluğa yerleştirip, hazırladığınız sosu üstüne gezdiriniz. Kornişon turşuları dilimleyerek etrafını süsleyip servis yapınız.

