



## MLADOZHENETSA OTPADUTSI

<https://pomatsite.blogspot.com.tr>

3-4 Parça tavuk-but olabilir ya da yağsız olsun derseniz beyaz et  
2 adet yufka  
Biraz sıvıyağ  
1 kase yoğurt  
2 diş sarmısak  
2 kaşık salça  
1 adet domates

Önce yufkaları küçük parçalara bölerek, sıvıyağla harmanlayın ve fırında iyice kurutun. Tavukları haşlayın. Küçük küçük parçalar halinde didikleyin. Tavukları haşladığınız su ile yufkaları ıslatın. Çok fazla ıslatmayın, yufkalar hamurlaşabilir. Üzerine küçük parçalar halindeki tavuk etlerini yerleştirin. Onun üstüne salça ve domatesle hazırladığınız sosu dökün, en üstüne sarmısakla karıştırdığınız yoğurdu dökün.

