



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUSKADA TAVUK

- 1 adet tavuk
- 2 adet yufka
- 2 su bardağı tavuk suyu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı karabiber

Tavuk haşlanır ve kemiklerinden ayrılarak didiklenir. Üzerine tuz ve karabiber eklenir, karıştırılır. Her yufkadan 1 karış eninde 3'er şerit çıkarılır. (Toplam 6 adet) Tavuk 6 parçaya bölüştürülür. Şerit yufkaların geniş kenarına tavuk konur ve büyük bir muska olacak şekilde katlanır. Sonra muskalar yağlanmış fırın kabına yerleştirilir. Üzerine biraz sıvıyağ sürülür. 190 derece fırında pembeleşene kadar pişirilir. Fırından çıkınca soğuk tavuk suyu gezdirilir. Tekrar fırına verilir. 10 dakika daha pişirilir. Arzuya göre sarımsaklı yoğurtla servise sunulur.
