



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NİNENİN YALANCI PAÇASI

<https://esenler.bel.tr/>

- 1/2 adet bayat ekmek
- 1 adet tavuk baget
- 1 adet soğan
- 4 diş sarımsak
- 1 adet limon suyu
- 1 çorba kaşığı sirke
- 1 tatlı kaşığı salça
- 1 çorba kaşığı köri
- 1 çorba kaşığı kırmızı toz biber
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çorba kaşığı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı tuz

Tavuğu haşlayın, suyunu süzerek bir kaba alın. Ekmeği küp küp keserek yağsız tavada kızartın. Küp küp doğradığınız soğanı sıvı yağda soteleyin, içine haşladığınız ve lime lime ayırdığınız tavuk etini katın. Tavuğun suyunu, salçayı, limon suyunu, ezdiğiniz sarımsakları, köri ve sirkeyi ilave ederek kaynatın. Servis kâsesine aldığınız çorbanın üzerine kızarttığınız ekmeklerden serpiştirin ve tereyağında sotelediğiniz kırmızı toz biberle süsleyerek servis yapın.

