



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## NOHUTLU TAVUK PAÇASI

2 adet yumurta  
1 su bardağı un  
3 diş sarımsak  
1 limon suyu  
1/2 fincan sirke  
1 adet kemikli tavuk göğsü  
3 yemek kaşığı margarin  
1/2 su bardağı haşlanmış nohut  
Kırmızı toz biber  
1 litre tavuk suyu

Kemikli tavuk göğsünü 1 litre su ile haşlayın. Kemik ve derisini ayırıp iri parçalara bölün. Bir kasede yumurtalar, un, dövülmüş sarımsak, limon suyu ve sirkeyi karıştırın. 1 yemek kaşığı tereyağa tavuk suyunu katarak beşamel sos kıvamında orta ateşli ocakta karıştırarak pişirin. Akşamdan ıslatıp haşladığınız nohutları ekleyin. 1-2 taşım kaynatın ve ateşten alın. Kalan tereyağını kızdırın. Tozbiberi ekleyin. Paçayı servis tabağına alıp üzerine tavuk etlerini serin. Tereyağını gezdirip servis yapın.

[ML® Tavuk Paça için tıklayın](#)[ML® Gül Paçası için tıklayın](#)

[ML® Gül Paçası Videosu](#)

---