



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## POLO TAVUK BUT

### MALZEMELER

4 adet tavuk budu  
2 orba kasigi tereyađı  
1 adet tavuk suyu bulyon  
Nisasta  
4 adet patates  
2 ay bardagi süt  
Tuz, su

### YAPILIŐ TARİFİ

Tavuk butlarının üzerindeki deriyi çıkarın. Butları boyuna bir bıçak yardımıyla kesin. Kemikleri ıkarın. Tek parça halindeki butları kızdırılmıŐ tereyağında kızartın. Ardından kirdiginiz tavuk kemiklerini tereyağında soteleyin. Tencereye aktarın. zerine, kemikleri 3 parmak geçecek kadar su koyun. Tuzunu ayarlayın. Su yarıya azalana dek kaynatın. Suyu süzgeçten geçirin. Tavuk suyu bulyonu ekleyin. Eriyene dek karıstırın. Yeterince nisasta ekleyin. Kısık ateŖte koyulasıncaya dek pisirin. Patatesleri haslayın. Pre kıvamına gelene dek ezin. Bir tencereye aktarın. Sütü, 1 orba kasigi tereyağını ekleyin. İyice karıstırın. Tuz ile tatlandırın. Servis tabağınatavuk budu ve preyi yerleŖtirin. Etin zerine tavuk suyu sostan gezdirin. Sıcak servis yapın.