



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ROYAL TAVUK

1 adet tavuk
1 adet yumurta
1 ay bardağı süt
1 orba kaşığı un
1 ay kaşığı tuz
1 ay kaşığı kimyon
1 orba kaşığı tereyağı
Üzeri için:
1 su bardağı rende kaşar

Tavuk küçük parçalara ayrılır, düdüklü tencereye atılır, kapak kapatılır. Üzerine 2 su bardağı kadar su eklenir. Pim çıkınca ateş kısılır, 10-12 dakika pişirilir. Sudan alınır ve süzgece çıkarılır. Suyu süzölür ve yağlı kağıt serilmiş fırın kabına dzilir. Yumurta, süt, un tuz, yumuşak tereyağı ve kimyon çok güzel çırpılır. Tavuk parçalarının üzerine gezdirilir. 190 derece fırına verilir. Kızarmaya başlayınca fırından alınır. Üzerine rende kaşar serpişir. Tekrar fırına verilir. Kaşar eriyip hafif kızarana kadar pişirilir.