



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAÇAKLI

Küçük bir tavuk
3 kaşık tereyağı
1 kilo un
3 yumurta
Tuz
Kırmızıbiber

- 1- Un, yumurta, tuz ve suda özlendirilerek bir hamur yoğrulur. Sonra yarım saat dinlendirilir. Dört eşit parçaya bölünür.
- 2- 2 mm kalınlığında açılır. Yufkaya biraz un serpilip oklavaya sarılır. Sarıldıktan sonra oklava içinden çıkarılır. İnce ince kesilir. Yufka boyunda uzun uzun makarnalar elde edilir.
- 3- Bu elde ettiğimiz makarnalar biraz kurutulduktan sonra yağlanmış tepsiye saça saça yerleştirilir. Dört yufka da aynı şekilde yapıp hepsi bir tepsiye yerleştirilip kızgın fırın sürülür.
- 4- Tencerede tavuk pişirilir. Tavuk suyun içinden çıkartılır. Tavuğun suyu fırından çıkmış saçaklının üstüne dökülür. Ağır ateşte tavuk suyu çektilir. Üzerine kırmızı biberli yağ dökülür. Tavuk da parça parça didilerek üzerine yerleştirilir.

[ML® Saçaklı Tavuk için tıklayın](#)[ML® Saçaklı Kurabiye için tıklayın](#)[ML® Saçaklı Paçanga için tıklayın](#)
