



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİRKELİ TAVUK

1 adet haşlanmış tavuk
3 çorba kaşığı yoğurt
3 adet yumurta
1 çorba kaşığı un
4 diş dövülmüş sarımsak
1 tatlı kaşığı 1 tatlı kaşığı
1 su bardağı tavuk suyu
2 çorba kaşığı sana kalsik
1 çay kaşığı kırmızı biber
Yeterli miktarda tuz

Yoğurt, yumurta ve unu margarinin derin bir kaptan mikserle iyice çırpın, üzerine tavuk suyunu ilave edin. Malzemeleri muhallebi kıvamına gelinceye kadar karıştırarak pişirin. Tencereyi ocaktan alıp sirkeyi, sarımsağı tuzu ilave edin. Haşlanmış tavuğu parçalayarak servis tabağına koyun , üzerine hazırladığımız karışımı dökün. Küçük bir tavada yarım çorba kaşığı margarin eritin. 1 çay kaşığı kırmızı biberi ile birlikte margarinin kızdırıp tavuğun üzerine dökün. Sıcak servis yapın.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 20.05.2015