



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOFTU

Nuriye Saygı

1 tavuk
1 baş soğan
1 baş sarımsak
1 çay kaşığı toz kırmızı biber
3 kaşık tereyağı veya margarin
2 kg un
Tuz

Temizlediğiniz tavuğu parçalayarak haşlayın.

Bu arada, incecik doğradığınız soğanı, yağla birlikte bir tavaya koyup kavurun. Biberi ilave ettikten sonra pişmekte olan tavuğa katın.

Unu, iki bardak ılık su ilâve ederek bir hamur yoğurun. Sonra da bu hamurdan yumurta iriliğinde parçalar çok ince yufkalar açın. Elektrikli veya normal saç üzerinde pişirip tavuk suyuyla ıslatın. Ve teker teker tepsiye dizin. En üste de etleri yerleştirin. Servis yapın.

Not: 1 tavuğa 15 yufka iyi gelir.
