



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SOĞUK TAVUK

Tavuk veya piliç temizlendikten ve bacaklarını bağladıktan sonra tencereye koymalı ve üzerlerine çıkıncaya kadar su koyarak harlı ateşte haşlamalıdır. Kaynatırken lezzet için biraz da tereyağı katarlar ve tuzundan başka isteğe göre karabiber de ekerler.

Not: Bu tip pişirilmiş tavuk kemiklerinden ayıklanarak ekmek arası yapılarak yolculukta ya da piknikte yenebilir.
