



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ TAVUK BONFİLE

Yarım kg tavuk bonfile
Yarım su bardağı süt
1 çay kaşığı nişasta
1 çay kaşığı tuz
1 çorba kaşığı tereyağı

Tavuk bonfile çubuk şeklinde doğranır. Tavaya tereyağı konur. Eriyince tavuk parçaları atılır. 5 dakika sonra çevrilir. Bu arada süt, nişasta ve tuz karıştırılır. Tavuğun üzerine dökülür. Harlı ateşte kızarana kadar çevirerek pişirilir.
