



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVŞAN İÇİ (GİRESUN)

5 adet kurutulmuş yufka

Yarım kase bulgur

1 adet tavuk göğsü

3 diş sarımsak

Tuz

Kırmızı pulbiber

Tavuk göğsünü haşlayın. Soğuduktan sonra küçük küçük parçalara ayırın. Bulguru yeterli suyla birlikte haşlayın. Yufkaları fırında teker teker kurutun. Yufkalardan ilkinin ılık suya batırıp, çıkarın. Geniş bir servis tabağına buruşturarak, yerleştirin. Üzerine haşlanmış bulgur ve bir miktar tavuk eti koyun. Göğüs etini haşladığınız suya dövülmüş 3 diş sarımsağı ekleyin. Bu sudan birkaç kaşık yufkanın üzerine serpin. Diğer yufkalara da aralarına bulgur ve tavuk eti koyarak, aynı işlemi uygulayın. Üzerine kırmızı pulbiber serptikten sonra servis yapın.

