



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK BASTA (KARAÇAY MALKAR)

1 kg pilavlık bulgur
2.5 kg su
1 bütün tavuk
500 mg süt
2 kase un
Kırmızı biber
Kekik
Sıvıyağ-Tereyağ
Sarımsak
2 tatlı kaşığı tuz

Bütün tavuk büyükçe bir tencerede su ile haşlanır.Başka bir tencereye bulgur ile suyumuz ilave edilir ve iyice yumuşayınca kadar (lapa gibi) pişirilir.

Pişen tavuklar bir tepsiye alınır küçük olmayacak şekilde didiklenir.

Sütle çırpılmış unumuz karıştırılarak tavuk suyumuz ilave edilir ve çorba kıvamında pişirilir.

Sonra çorbamıza tavuklar ve ezilmiş sarımsakta, tuz ilave edilir.

Pişen bulgurumuz tahta kaşık yardımı ile iyice ezilir, yuvarlak tepsiye havuz gibi ortası boş kalacak şekilde koyulur (şekil alması için kaşığı çorbaya batırabilirsiniz)

Boş kalan yere çorba dökülür, üzerine kırmızı biber ve kekikli yağ hazırlanıp dökülür.

Ailece birlikte yenen bu yemekten ilk önce kaşık ile bulgurdan, sonra çorbasından alınarak yenir.

