



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAVUK KAVURMASI

Stefanos Yerasimos

- 1 tavuk
- Tuz
- 5 yumurta
- 4 dilim beyaz ekmek (tost ekmeđi)
- 1 orba kaşığı un
- 1 dl nebatı yağ
- 1 büyük soğan
- 3,5 cl bal
- 3,5 cl sirke
- 1 kahve kaşığı tarçın
- 1 kahve kaşığı öğütölmüş kuru kişniş

Tavuđu parçalayıp tuzlu suda kaynatın.

Bir kap içinde yumurta sanlarını un ile karıştırın.

Haşlanmış tavuk parçalarını karışıma batırdıktan sonra tavada kızartın, sonra tabağa alın.

Tavukların kızartılmış olduğu tavada soğanı kavurun, ısıtılmış balı ve sirkeyi, tarçını ve öğütölmüş kişnişi ekleyin.

Ekmek dilimlerini tavaya yerleřtirip birkaç dakika sosu emmesini bekleyin.

Servis tabağına ekmek dilimlerini dizip, onların üstüne tavuk parçalarını yerleştirin ve tavada kalan sosu üzerlerine dökün.