



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK KIZARTMASI (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

1 adet bütün tavuk
1 yemek kaşığı domates salçası
3 yemek kaşığı sadeyağ
1 adet limon suyu
1 tatlı kaşığı tuz
½ tatlı kaşığı karabiber
3-4 bardak su

Tavuk parçalara ayrılıp bol suda yıkanarak süzgece alınır. Geniş bir tencereye yağ konulur. Yağ ısınınca tavuklar içerisine atılarak her yanı pembeleşinceye kadar kızartılır. Kızaran tavuklara salça ilave edilir. Sala kavrulunca üç-dört bardak su, tuz, karabiber eklenerek pişirilmeye bırakılır. Pişmeye yakın limon suyu eklenerek bir taşım kaynatılır ateşten alınarak servis tabağına konulur, beyaz pilavla yenilir.

