



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK PAÇA (KAHRAMANMARAŞ)

- 1 tüm tavuğun yarısı
- 1 baş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı salça
- 1 çorba kaşığı pul biber
- 1 çorba kaşığı sumak ekşi
- 1 tutam tuz
- 2 çorba kaşığı margarin
- Göz kararı su

İlk olarak tavuk haşlanır. Haşlandıktan sonra suyunu bir kenara ayırıp tavuğu didelim bir tencereye aldığımız tavuğun üzerine ayırdığımız suyunu üzerine kaplayacak şekilde katalım ve ayrı bir tavada margarini salçayı baharatları ve sarımsağı hafifçe kavuralım ve üzerine katıp karıştıralım.

