



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

TAVUK PANE

Kullanılacak malzeme: (4 Kişilik)

1 adet Mudurnu tavuk

Galeta unu

1 çorba kaşığı margarin

3 yumurta

1 çorba kaşığı unu

1 bardak çiçekyağı

1 çorba kaşığı kaşar

Tuz

Hazırlanışı:

Söğüş olarak pişirdiğiniz tavuğu, but ve göğüsler olmak üzere dört düzgün parçaya ayırıp, fazla kemiklerini çıkarttıktan sonra soğumaya bırakın. Ufak bir tencerede ikişer kaşık Yağla [margarin ve Piyale unuyla sarartmadan bir meyane yapın. Buna bir buçuk bardak tavuk suyu veya isterseniz sütü yavaş yavaş karıştırın, iki çay kaşığı tuz ve iki çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri katıp karıştırarak, az ateşte bir bulamaç koyuluğuna gelinceye kadar pişirin. Bulamaç biraz soğuduktan sonra tavuk parçalarını içine batırıp, iyice bulayın ve parçaların üstünde donuncaya kadar bekleyin. Üstündeki bulamaç donmuş olan tavuk parçalarını önce çırpıtığınız iki yumurtaya ardından da galeta ununa iyice bulayıp, kızdırılmış bir bardak çiçekyağı olan tavada iki yüzü pembeleşinceye kadar fırınınızın ocak kısmında kızartın.