



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## TAVUK PASTIRMASI

Çok körpe ve semiz tavuğun tüylerini yolup, içini de iyicene temizleyiniz, ayıklayınız, ütöleyiniz. Sonra tavuğun göğsünden uzunlamasına yarararak kanı çıkana dek iyice yıkayınız. Tuzlayarak baskıya koyunuz. 48 saat böylece bekletiniz. Ondan sonra gölge ya da serin ve rüzgârlı bir yerde ya da mutfak ocağının dışarısında limon gibi sararıncaya dek kurutunuz.

Not: Tavuk pastirmasından yapılan külbastısı sıcak sıcak çok lezzetli olur.

---