



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK PATESİ İÇİ

Tavuğun ciğeri, yüreği iyice kıyıldıktan sonra içine biraz da ekme  ezmesi katmalı, biber, tuz baharat ilâve etmeli «bazıları bu içi havanda dahi ezerler» ve yumurta sarısı ile karıştırdıktan sonra, börekler için nefis ve kuvvetli iç olmuş olur.
