



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK SOTE

Tavuk veya piliçler temizlenip istenilen şekilde doğrandıktan sonra, tencerede biraz kavrulmağa başladığı esnada, üzerlerine un serpip kızartılmalarına devam etmeli. Tuz, biber ve baharatını kattıktan ve birkaç baş sarmısağı da dişlere ayırıp, maydanozu da, mantarı da doğrayıp bir iki domates dahi koyduktan sonra, et suyunu da ilâve ederek hafif ateşte pişirmeli ve hangi salça arzu ediliyorsa, onu da hazırlayıp üzerine dökmelidir.