



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK TİRYAKİ

- 4 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Çorba Kaşığı salça
- 5 Çorba Kaşığı un
- 1 Şu Bardağı tavuk suyu
- 1 Tutam tuz
- 3 Adet defne yaprağı
- 4 Dal taze kekik
- 1 Adet tüm tavuk
- 1 Tutam karabiber

Bütün tavuğu tane karabiber ve defne yaprağı ile haşlıyoruz. Haşlanan tavuğu iri bir şekilde didikyoruz. Tavuğu SANA YAĞI ile tavada kavuruyoruz. Salçayı biraz su ile açıp tavuğun üzerine döküyoruz. Tuz ve karabiber ekleyip biraz daha karıştırdıktan sonra altını kapatıyoruz. Un ve SANA YAĞINI ayrı bir tavada kavuruyoruz. Haşlanmış tavuğun suyunu döküp karıştırıyoruz. Koyu bir kıvam alana kadar pişiriyoruz. Servis tabağına karışımı döküyoruz. Üzerine de salçalı tavuğu koyuyoruz. Üzerini taze kekik ile süsleyip sıcak olarak servis ediyoruz.
