



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK YAHNİSİ

Tavuğun kanatlarını, butlarını ve boynunu düzgün bir şekilde çıkardıktan sonra 4 parçaya ayırıp tencereye koyunuz. Bir kaşık tereyağı ile kuvvetli ateşte tahta kaşıkla çeviriniz. Pembeleşince 1 kaşık un serpiniz. Çevire çevire kızartıp 2 bardak et suyu, doğranmış mantar, tuz, biber ve baharat koyup kapalı olarak orta ateşte pişiriniz.
