



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU AKKIZ

Millî Eğitim Bakanlığı

- 1 orta boy soğan
- ½ kilo akkız otu
- 1 kahve fincanı zeytinyağı
- ½ çay kaşığı tuz
- 2 bardak su
- 1,5 kaşık un
- 1 adet limon
- 1 tam tavuk göğsü

Doğranmış tavuk eti zeytinyağında soğan ile kavrulur.
Doğranmış akkız otları karışıma eklenerek su ilavesiyle pişirilir.
Arzuya göre bir kâsede 1-1,5 kaşık un ve 1 limon suyu karıştırılarak terbiye yapılır,
Hazırlanan terbiye yemeğe eklenerek bir iki taşım daha kaynatılır.
Sıcak olarak servis edilir.

