



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU AŞ (ADİYAMAN)

Malzemeleri:

1 adet tavuk

bulgur

su

tuz

sarımşak

yağ.

Yapılışı:

Tavuk iyice temizlenip yıkadıktan sonra, bir tencereye konur ve üzerine yeterince su ve tuz ilave edilerek, haşlanmaya bırakılır. Tavuk pişince tencereden alınır, tencerede kalan suyundan bir çay bardağı kadar tirit yapmak için ayrılır. Kalan suya bulgur eklenerek pilav pişirilir. Bir yandan da tavuuk didiklenerek küçük parçalara ayrılır. Bir tavaya yağ konur ve tavuk etleri kurutmamak şartıyla hafif kavrulur, pilavın üzerine etler konulur ve hazırlanmış sarımşaklı tavuk suyu pilavın üzerine gezdirilir.