



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TAVUKLU ILBIR

- 1 adet tavuk gs
- 1 adet kuru soğan
- 1 orba kaşığı salça
- 1 ay kaşığı tuz
- 5 orba kaşığı sıvıyağ
- 4 adet yumurta
- 1 orba kaşığı sirke

nce ince doğranmış soğan yağda pembeleştirilir. Sonra zerine salça ve ufak doğranmış tavuk katılır. Tavuk suyunu bırakıp çekince tuz eklenir. Hazırlanan karışım düz servis tabağına konur. Diđer tarafta bir tencereye bol su, sirke ve tuz konur. Kaynayınca yumurtalar tek tek birbirlerine değmeyecek şekilde kırılır. Yumurtalar katılaşınca tavuklu karışımın üzerine çıkarılır.

[ML® Tavuklu Yumurta için tıklayın](#)

[ML® Tavuklu Yumurta \(grsel\)](#)