



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU ISLAMA (KASTAMONU)

1 adet tavuk
7 adet köy yufkası
1 bardak çekilmiş ceviz
200 gram margarin
1.5 litre su
Alabildiği kadar tuz

İlk olarak güzelce yıkadığımız tavuğumuzu orta boy tencereye oturtuyoruz. Üzerine suyumuzu koyup orta ateşte 40 dakika etleri kemiklerinden ayrılana kadar haşlıyoruz. Diğer tarafta 5 yufkamızı ikiye bölüp rulo halinde sarıyoruz. Ve bir tepsiye yerleştiriyoruz. Haşladığımız tavuğumuzun tuzunu ekleyip oçaktan indiriyoruz. Tavuk etlerini ayırıyoruz. Suyunu islamamızın üzerine her yerine gelecek şekilde yeterince döküyoruz. Üzerine incelttiğimiz ceviz içimizi serpiyoruz. 200 gram margarini bir tavada eritip islamamızın üzerine döküyoruz. Sıcak olarak servis ediyoruz.