



## TAVUKLU ISLAMA

1 kg islamlık yufka (kuru yufka)  
1 bütün tavuk  
200 gram tereyağı  
2 adet kuru soğan  
1 tatlı kaşığı tuz  
2 su bardağı iri dövülmüş ceviz içi  
10 su bardağı su

Bütün tavuk temizlenir, tencereye konur, üstünü geçecek kadar su ve tuz ile haşlamaya bırakılır. Haşlanan tavuğun suyu bir kaba süzülür ve tavuklar didilir. Yufkalar 2 cm büyüklüğünde dilimlenerek servis kabına yan yana dizilir. Üstüne tereyağında kavrulmuş soğanlar dökülür. Soğanlardan sonra ceviz içi daha sonra tavuk eti konulur ve sıcak tavuk suyu her tarafına eşit gelecek şekilde dökülerek yufkalar ıslatılır. 15-20 dakika sonra servise sunulur.

