



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAVUKLU KLUKUŞA

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Hamuru İçin:

2 su bardağı un

1 çay kaşığı tuz

1 su bardağı su (kontrollü ekleyin, kıvamına göre ayarlayın)

Tavuk ve Sos İçin:

1 adet tavuk göğsü veya 2 adet tavuk but

5 su bardağı su

1 çay kaşığı tuz

2 yemek kaşığı tereyağı

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı pul biber (isteğe bağlı)

1 çay kaşığı kırmızı toz biber

Tavuk göğsü veya butları bir tencereye alın ve üzerine 5 su bardağı su ekleyerek kaynamaya bırakın.

Kaynadıktan sonra tuz ekleyerek yaklaşık 30 dakika kadar haşlayın.

Haşlanan tavukları sudan çıkarın, suyunu süzmeden kenara alın.

Tavuk etlerini küçük parçalara ayırarak bir tabağa koyun.

Geniş bir kaba unu ve tuzu ekleyin.

Üzerine kontrollü şekilde suyu ekleyerek yoğurmaya başlayın.

Orta sertlikte, ele yapışmayan bir hamur elde edene kadar yoğurun.

Hazırladığınız hamurdan küçük parçalar kopararak avuç içinde yuvarlayıp küçük hamur lokmaları oluşturun.

Tavukları haşladığınız suyu tekrar kaynatın.

Kaynayan suyun içine hazırladığınız küçük hamur parçalarını atın ve karıştırın.

Hamurlar yumuşayana kadar yaklaşık 10-15 dakika pişirin.

Küçük bir tavada tereyağını eritin, üzerine kırmızı toz biber ve karabiber ekleyerek karıştırın.

Haşlanan hamurların üzerine didiklenmiş tavuk etlerini ekleyin ve tereyağlı sosu gezdirin.

Sıcak olarak servis edin.

