



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

TAVUKLU KÖRİLİ KARNABAHAH

- 1 adet ufak karnabahar
- 1 adet kuru soğan
- 1 çorba kaşığı salça
- 2 adet tavuk göğsü
- 1 tatlı kaşığı köri
- 1 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay bardağı sıvıyağ

İnce kıyılmış soğan sıvıyağda çevrilir. Üzerine kuşbaşı doğranmış tavuk eti ve köri katılır. Tavuk suyunu salıp çekince yıkanmış ve minik parçalara ayrılmış karnabahar yerleştirilir, üzerine ezilmiş sarımsak bırakılır, 1 su bardağı suyun içinde ezilmiş salça ve tuz karışımı gezdirilir. Kapağı kapatılır, önce orta ateşte 10 dakika sonra kısık ateşte 25 dakika olmak üzere 35 dakika pişirilir.