



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU PAPARA

5 dilim bayat ekmek (kızarmış olabilir)
2 adet tavuk but
4 yemek kaşığı zeytinyağı
1 kase sarımsaklı yoğurt
2 yemek kaşığı tereyağı
1/2 adet soğan (yemeklik doğranmış)
1 yemek kaşığı biber salçası
1/2 yemek kaşığı domates salçası
1/2 su bardağı sıcak su
1 çay kaşığı tuz
1/2 çay kaşığı karabiber
Üzeri için:
3 dal kıyılmış maydanoz

Tavukları haşlamakla işe başlayın. Tavuk butların üzerine su ekleyin ve haşlanana kadar ara ara kontrol ederek pişirin.

Tavaya yağı ekleyin ve tiftiklediğiniz tavuk etini tavaya ekleyin. Renk alana kadar karıştırarak pişirin. Tuzunu ve karabiberi ekleyin.

Tavukları tavadan aldıktan sonra tereyağını tavaya alın ve soğanları ekleyin. Salçaları da ekleyin ve karıştırın. Ardından suyu ekleyin ve karıştırmaya devam edin. Su fokurdayınca ocağın altını kapatın.

Ekmekleri bir tabağa alın. Üzerine tavukları ekleyin.

Sarımsaklı yoğurdu ve salçayı da üzerine ekleyin. Tavuklu papara hazır.

