



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU SİMİT PAPARASI

6 adet susamsız simit
2 orba kaşığı tereyağı
2 adet tavuk budu
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
3 su bardaęı su

Tercihen bayat simitler lokma büyüklüğünde doğranır. Tavaya tereyağı konur ve kavrulur. Sonra bir fırın kabına yayarak konur. Tavuk haşlanır ve didiklenir. Simitlerin üzerine yerleştirilir. Tavuk suyuna tuz ve karabiber eklenir. 3 bardak ölçülür ve tavuklu simidin üzerine gezdirilir. 180 derece sıcak fırında 15 dakika pişirilir.