



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU SİRON (HAZIR YUFKA)

3 adet yufka
3 adet tavuk but
3 kaşık tereyağı
3 diş sarımsak
200 gr. yoğurt
Tuz
Karabiber

Tavuklar düdüklü tencerede bol suda haşlanır. Pişince kemiklerinden ayıklanarak bir kenarda bekletilir. Diğer yanda yufkalar ayrı olarak rulo yapıp 2'er parmak kesilip dik olarak tepsiye yerleştirilir. Fırına verilip pembe renkte pişirilir. Fırından çıkan yufkaların üzerine ayıklanmış tavuk etleri serpiştirilir. Sarımsaklar havanda dövölüp tavuk suyuna katılır ve yufkaların üzerine dökölür. Tereyağı salça ile renklendirilip üzerine gezdirilerek servis yapılır.