



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TERBİYELİ TAVUK HAŞLAMA

- 4 adet Lezita Tavuk Baget
- 1 adet kuşbaşı doğranmış havuç
- 1 adet kuşbaşı doğranmış patates
- 1 adet kuşbaşı doğranmış kapyia biberi
- 6 dal ince kıyılmış maydanoz
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 6 adet arpacık soğan
- 1 yemek kaşığı un
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- Bir tutam tuz
- Bir tutam karabiber

Tencerede, zeytinyağı ile sırasıyla arpacık soğan, sarımsak, patates ve havucu soteleyin. Suyunu ve Lezita Tavuk Bagetlerini ekleyin. 30 dakika kaynamaya bırakın.

Ayrı bir kasede yumurta sarısı, limon suyu, tuz ve unu çırpma teli ile topak kalmayana kadar karıştırın. Kaynayan tencerenin içinden terbiyeye 2 kepçe su alın, karıştırın ve tekrar tencerenin içine terbiyeyi ekleyin. 10 dakika kısık ateşte pişirdikten sonra kapyia biberi ve maydanozu ekleyin. Sunum tabağına alın ve servis edin.

