



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUFKA TİRİDİ

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 250 gr tavuk kuşbaşı
- 0,5 Çay Kaşığı sıvı yağ
- 1 Çay Bardağı maydanoz
- 1 Adet kuru soğan
- 3 Adet yufka
- 1 Adet havuç
- 2 Çorba Kaşığı çörekotu
- 1 Bardak bezelye
- 1 Çay Kaşığı karabiber
- 1 Tatlı Kaşığı fesleğen

Yufkaları parmak boyunda ve şerit halinde kesin. Yağlanmış tepsiye yufkaları serpin. Üzerine sıvı yağ gezdirin. Çörekotu serpin. 180 derecede ısıtılmış fırında kızaran kadar pişirin. Tencereye 2 çorba kaşığı Sana klasik koyun. Küp doğranmış soğanları pembeleştirin.tavuk etlerini ilave edin ve suyunu bırakıp çekene kadar soteleyin. küp doğranmış havuç ve bezelyeleri ekleyin, kavurun. 2 su bardağı su ilave edin ve sebzeleri pişirin. Mayonuzu ve baharatları ilave edin. Sebzeleri ve tavuğu paylaşırın.üzerine şerit yufkaları koyun ve servis yapın.