



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUFKAYA SARILMIŞ TAVUK

- 1 adet yufka
- 4 adet tavuk baget
- 2 orba kaşığı sıvıyağ
- 1 ay kaşığı karabiber
- 1 ay kaşığı kimyon
- 2 ay kaşığı tuz

Tavuk bagetler haşlanır, sudan alınır. Tuz, karabiber ve kimyonla lezzetlendirilir. Yufkanın yüzeyine sıvıyağ sürölür. Artı şeklinde kesilir. Tavuk bagetler yufkalara sarılır. Yağlı kağıt serilmiş fırın kabına dizilir. Üzerlerine biraz sıvıyağ sürölür. 190 derece fırında yufkalar kızarana kadar pişirilir.