



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTALI TAVUK

5 adet yumurta
1 adet küçük tavuk
1 çay bardağı antepfıstığı
tuz
kırmızı biber
1 çorba kaşığı tereyağı

Yumurtalar bir kâbın içinde iyice çırpılır.

Tavaya tereyağı konur, eriyince yumurta eklenir, spatulayla sürekli karıştırarak katılaşması ve parça parça olması sağlanır.

Pişen yumurtaya antepfıstığı, tuz, kırmızı biber atılır, karıştırılır.

Piliç sıtından boylamasına kesilir hazırlanan yumurtalı karışım pilicin içine doldurulur.

Alimünyum folyoya tavuk sıkıca sarılır.

200 derece önceden ısıtılmış fırında 45 dakika kadar pişirilir.