



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevezı Lezzetler Mutluluklar Diler

MEYANELİ TAVUK



1 adet bütün tavuk
1 tepelme çorba kaşığı tereyağı
1,5 çorba kaşığı un
1,5 su bardađı tavuk suyu
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı karabiber

Tavuk parçalara ayrılır. Arzu edilirse derisi alınır. Tencereye aktarılır, üzerini örtecek kadar su konur, yumuşayana kadar haşlanır.

Hařlanan tavuklar haşlama suyundan çıkarılır, süzülür, fırın kabına yerleştirilir.

Bu arada meyane hazırlanır. Küçük bir tencereye tereyağı ve un konur, kısık ateşte unun rengi değişene kadar kavrulur. İçine tavuk suyu tuz ve karabiber katılır, sürekli karıştırarak bir taşım kaynatılır.

Hazırlanan meyane haşlanmış tavukların üzerine gezdirilir. 200 derece önceden ısıtılmış fırında açık pembe renkte pişirilir.

Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Meyaneli tavuk fırına verilmeden 5 – 6 dakika ocakta da pişirilebilir. Ancak fırında pişirilirse daha lezzetli olur.