



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

SG TAVUK



8 adet tavuk baget
1 su bardađı süt
Yarım su bardağı tavuk suyu
Yarım ay bardağı sıvıyağ
2 orba kaşığı un
Yarım orba kaşığı tuz
zeri için;
4 - 5 dal maydanoz

Tencereye ya da düdüklü tencereye tavuk bagetler konur. zerine yeteri kadar su ve bir tutam tuz eklenir, yumuşayana kadar haşlanır.

Bagetler halama suyundan alınır, süzgece çıkarılarak suyu süzdürülür.

Bu arada üst sosu hazırlanır. Küçük bir sos tenceresine soğuk süt, soğuk tavuk suyu, sıvıyağ, un ve tuz konur, iyice karıştırılır.

Karışım orta ateşli ocağa yerleştirilir, sürekli karıştırarak muhallebi kıvamında pişirilir.

Suyu tamamen szlm tavuk bagetler, düz servis tabağına tek sıra halinde dizilir.

zerine hazırlanan sütlü sos gezdirilir. Sosun iyice donması için buzdolabında iki saat kadar dinlendirilir.

Sođuk servis yapılacağı sırada üzerine ince kıyılmış maydanoz serpilir.

Not: Sg tavuk, parçalanmış bütün tavukla da hazırlanabilir.