



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

İFTAR TAVUĞU



Yarım kg kuşbaşı tavuk
2 adet kuru soğan
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
Üzeri için:
4 adet yufka
1 kahve fincanı sıvıyağ
1 kahve fincanı su
1 adet yumurta

- # Soğanlar yarım daire şeklinde doğranır, tereyağında pembeleşene kadar kavrulur.
- # Tavuk eti eklenir, suyunu salıp çekene dek pişirilir. Kimyon, karabiber ve tuz eklenir, 10 dakika daha pişirilir.
- # İçin soğuması için beklenirken, sıvı malzemeler olan, sıvıyağ, yumurta ve su karıştırılır.
- # İlk yufka yayılır, yüzeyine sıvı karışım sürülür. Alttan ve üstten katlanır, biraz daha sıvı karışım sürülür.
- # Yukarıdan ve aşağıdan katlanarak kare şekli elde edilir.
- # Hazırlanan yufkanın ortasına tavuklu için 1/4'ü bırakılır, zarf şeklinde katlanır.
- # Kalan diğer malzemeler de aynı şekilde hazırlanır. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye konur.
- # Üzerine kalan sıvı karışım sürülür. 180 derece, önceden ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirilir.
- # Sıcak ya da ılık olarak sofraya getirilir.

Not: Kimyon hazmı kolaylaştırdığı için özellikle Ramazan yemeklerinde kullanılması tavsiye edilir.