



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

SÜTLÜ TAVUK



Yarım kg tavuk bonfile
1 adet kırmızı biber
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı süt
1 tatlı kaşığı nişasta
1 tatlı kaşığı tuz

- # Tavuk bonfile çubuk şeklinde doğranır. Biberin tohumu çıkarılır ve çok küçük doğranır.
- # Tavaya tereyağı konur, tavuk parçaları tek tek bırakılır. 5 dakika hiç çevrilmez.
- # Süre sonunda çevrilir, sulanana kadar pişirilir. Kırmızı biber ve tuz ilave edilir.
- # Suyunu tamamen çekince nişastayla karıştırılmış süt eklenir, karıştırılır. Sütü tam olarak emince ateşten alınır.
- # Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Sütü tavuk harlı ateşte pişirilir.