



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

KIZILDERİLİ TAVUK



4 Adet tavuk budu
3 Çorba kaşığı yoğurt
3 Çorba kaşığı sıvıyağ
3 Çorba kaşığı su
1 Çorba kaşığı salça
1,5 Tatlı kaşığı tuz
1 Çay kaşığı karabiber

- # Tavuk butları haşlanır, haşlama suyundan çıkarılır, bir süzgece konur ve suyu süzülürken soğuması sağlanır.
- # Çukur bir kabin içerisine; yoğurt, sıvıyağ, tuz, su, karabiber konur, pürüzsüz bir hal alana kadar çırpılır.
- # Suyu süzülen tavuk butları, küçük bir fırın tepsisine yerleştirilir, üzerine hazırlanan yoğurtlu karışım, tavukların her tarafını kavrayacak şekilde gezdirilir.
- # Hazırlanan tavuk yemeği önceden ısıtılan 200 derece fırında kıpkırmızı renk alana kadar pişirilir.
- # Sıcak servis yapılır.

Not: Bu tür sosla bütün tavuk, bütün hindi pişirilebilir. Bu şekilde sunumu sık bir yemek hazırlanmış olur.