



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

SÖĞÜŞ TAVUK



8 adet tavuk baget
1 su bardağı süt
Yarım su bardağı tavuk suyu
Yarım çay bardağı sıvıyağ
2 çorba kaşığı un
Yarım çorba kaşığı tuz
Üzeri için;
4 – 5 dal maydanoz

- # Tencereye ya da düdüklü tencereye tavuk bagetler konur. Üzerine yeteri kadar su ve bir tutam tuz eklenir, yumuşayana kadar haşlanır.
- # Bagetler haşlama 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 süzülmüş tavuk bagetler, düz servis tabağına tek sıra halinde dizilir.
- # Üzerine hazırlanan sütlü sos gezdirilir. Sosun iyice donması için buzdolabında iki saat kadar dinlendirilir.
- # Soğuk servis yapılacağı sırada üzerine ince kıyılmış maydanoz serpilir.

Not: Söğüş tavuk, parçalanmış bütün tavukla da hazırlanabilir.