



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

TAVUKLU D RBASI



750 gr kemikli tavuk
1 büyük çay bardağı pirinç
1 büyük çay bardağı nohut
8 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
Terbiye için:
2 orba kaşığı un
1 adet limon
1 adet yumurta
zeri için:
2 orba kaşığı tereyağı

- # Nohut akşamdan ıslatılır. Ertesi gün yumuşıyana kadar haşlanır.
- # Tencereye tavuk, tuz ve su konur. Tavuk yumuşıyana kadar haşlanır.
- # Tavuk tencereden alınır. Aynı suya yıkanmış pirinç atılır ve şişene kadar pişirilir.
- # Bu arada tavuk tel tel olacak biçimde didiklenir. Limon suyu, yumurta ve un iyice çırpılır.
- # Pirinç pişince terbiye sicim gibi akıtılır, bir taraftan da karıştırılır.
- # Hemen nohut ve tavuk da ilave edilir. Ara sıra karıştırarak bir taşım kaynatılır.
- # Servis kasesine konur. zerine yakılmış tereyağı gezdirilir.

Not: Tavuklu D RBASI Isparta'nın yöresel tarifidir.