

## Tavuklu Keskek

### Malzemeler

1 kase dovme  
2 adet goguslu but  
Tereyagi  
Kirmizi biber tuz  
1 yemek kasigi salca

### Yapilisi

1 gece onceden islattigimiz dovme yi duduklu tencereye aliyoruz ve 20 dakika kadar pisiriyoruz. 20 dakika sonra dudukluyu acip tuzunu ekliyoruz dovme ler acilip suyunu cekinceye kadar pisiriyoruz. Karistirmedan pisirin yoksa dibi tutar.

Haslanana kadar tavuklari didikliyoruz. Bir kismini pisen dovme ye karistiriyoruz. bir kismini da kavurmak icin ayiriyoruz. tereyagini isitiyoruz ve pilavimizin uzerine dokup iyice karistiriyoruz.

Diger bir tarafta kucuk bir sogan ince ince dograyip kavuruyoruz. Salca ekleyip karistirmaya devam ediyoruz. Ayirdigimiz tavuk etlerini salcaya ekliyoruz ve kizarmaya baslayinca ocaktan aliyoruz. Pilavimizin uzerine sos olarak tavuklu salcali karisimi dokuyoruz. Servis yapiyoruz.

Afiyet olsun:)