



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIK PATATESLİ TAVUK BUDU PAÇASI

6 adet tavuk budu
1 çay bardağı Bizim Mısır Yağı
3 adet büyük domates (Kabuğu soyulup, kare doğranmış)
3 adet soğan (İnce doğranmış)
8 diş sarımsak
4 adet büyük patates
Tuz
Karabiber
½ demet maydanoz (İnce kıyılmış)
½ demet nane (İnce kıyılmış)
2 çorba kaşığı sirke
2 su bardağı su
Tuz
Karabiber

Tencere içinde Bizim mısır yağını kızdırın. Soğanı ve sarımsağı koyup, karıştırarak biraz renk aldırın. Butları ilave ettikten sonra ağaç kaşık ile alt üst ederek biraz kızartın. Üzerine domates ve 2 bardak su ekleyin, kaynamaya bırakın. Üzerinde oluşan köpüğü alın. Patatesleri ilave edip 20 dakika kısık ateşte pişirin. Lezzetini kontrol ettikten sonra, nane veya maydanoz serpiştirerek servis yapın.

[ML® Patatesli Tavuk Çorbası için tıklayın](#)[ML® Patatesli Tavuk için tıklayın](#)