



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.ilezzetler.com)

TORBADA PATATES PÜRELİ TAVUK

Püre için:

1 kilo patates

1 su bardağı süt

Tuz

Muskat

100 gram tereyağı

Tavuk için:

800 gram tavuk göğsü

250 gram doğranmış soğan

10 gram doğranmış sarımsak

Zeytinyağı

Yarım kilo kabuğu soyulmuş ve doğranmış domates

250 gram soyulmuş havuç

Bezelye

Mantar

Tuz

4 adet defne yaprağı

Tavukları küp şeklinde doğrayın. Daha sonra zeytinyağı ile tavada soteleyin. Defne yaprağı, soğan ve sarımsağı kavurun ve üzerine mantar ile havuçları ekleyin. Ardından 1 su bardağı su ile domates ve bezelyeleri ekleyin.

Soteyi, kaynadığı anda ocaktan alın ve kısık ateşte 10 dakika pişirin.

Soyduğunuz patateslerin üzerine su ekleyin ve patatesleri haşladıktan sonra süzün ve iyice ezin. Daha sonra sote ile püreyi fırın poşetine doldurarak 180 derecelik fırında 15-20 dakika pişirin.

