



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ATA TAVUK

- 1 adet bütün tavuk
- 2 adet patates
- 1 adet kuru soğan
- 1 çorba kaşığı salça
- 2 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 kahve fincanı zeytinyağı
- 1,5 su bardağı su

Tavuk küçük parçalara ayrılır. Tencereye zeytinyağı konur, tavuk parçaları atılır, renk alacak kadar kızartılır. İnce kıyılmış soğan ve sarımsak ilave edilir. 5 dakika sonra kuşbaşı büyüklüğünde doğranmış patatesler atılır. Salça, su, tuz ve kimyon ayrı bir kapta karıştırılır. Yemeğin üzerine gezdirilir. Kapak kapatılır. Kısık ateşte 40 dakika pişirilir.