



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALÇALI PATATESLİ TAVUK BAGET

2 adet baget
2 adet patates
1 adet orta boy soğan
2 adet domates
1 yemek kaşığı salça
3 diş sarımsak
2 adet yeşil biber
3-4 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz
Kekik

Öncelikle halka halka doğradığımız soğanlarımızı tencerenin dibine döşeyelim. Patateslerimizin kabuğunu soyup onları da yuvarlak kesip ikinci kat onları yerleştirelim. Domateslerimizin kabuğunu soyup kesip onları da aynı şekilde dizelim. Tavuk bagetlerimizi yıkayıp kurularıp tencerenin içine yerleştirelim. Biberlerimizin çekirdeklerini çıkarıp uzunlamasına 4'e bölelim. Ezilmiş veya küçük küçük kesilmiş sarımsak dişlerini de ilave edelim. En son bir bardak su ile çırpılmış salça, sıvıyağı gezdirip baharatlarımızı katıp tencerenin kapağını kapatıp pişmeye bırakalım. Önce yüksek ateşte sonra dumanı çıkınca kısık ateşe alalım. Su seviyesi oldukça azalırsa sıcak su ilave edin. Sıcak servis edin.

