



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK HAŞLAMA

MALZEMELER

2 Adet Havuç
2 Adet Orta Boy Patates
2 Adet Soğan
Yarım Kilo Tavuğun Beyaz Eti
1 Adet Yumurta Sarısı
1 Çorba Kaşığı Un
2 Çorba Kaşığı Tereyağı

YAPILIŞI

Tavuğun beyaz etini, derisinden ayırın. Bir hafta buzlukta bekletin. Havucun, soğanın ve patatesin kabuklarını soyarak, iri iri doğrayın. Çözüldükten sonra iri parçalar halinde kestiğiniz tavuk etlerini ilk önce kızgın yağda soteleyin. Başka bir tencereye aldığınız yağ ile birlikte havuç ve soğanı kavurun. Üzerine yeterince su ilave ederek kaynatın. Soğan ve havuç kaynadıktan ve biraz pişmeye başladıktan sonra tavuk ve patatesleri ilave edin. Aynı bir kap içinde yumurta sarısını ve unu karıştırın. Malzemelerin pişmesine yakın bu karışımı tencereye ekleyin. Bir süre kaynattıktan sonra sıcak sıcak servis yapın.



Fotoğraf "patavat" tarafından gönderildi. 24.02.2020