



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TAVUKLU KUMPIR

4 iri patates
250 gr. tavuk
1 adet havuç
1 ay bardağı bezelye
1 orba kaşığı tereyağı
1 ay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
10 dal maydanoz
Tuz
Karabiber

Patatesleri, tencerede az suda kapağı kapalı olarak 15 dakika haşlayın. ıkartıp ortasını bıçakla artı şeklinde kesip açın. ay kaşığıyla iç kısmını biraz çıkarıp doğrayın. Küp doğranmış tavuk eti ve havucu tereyağında soteleyin. Doğranmış patatesin içine katın. Üzerine bezelye, rendelenmiş kaşar peyniri, kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiber ekleyip karıştırın. Patateslerin içine karışımı paylaştırıp servis yapın.