



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ TAVUK

6 tavuk budu
2 su bardağı süt
4 patates
2 havuç
2 kuru soğan
1 çay bardağı kuru üzüm
2 çorba kaşığı tereyağı
3 çorba kaşığı salça
1 çorba kaşığı un

Tavuk butlarını bir gece önceden sütün içine yatırın. Bu kadar zamanınız yoksa üç saat kadar da bekletilebilir. Tencereye küp küp doğranmış patatesi, havucu, kuru soğanı, kuru üzümü koyun. Sütün içinden çıkardığınız tavuk etini de en üste yerleştirin. Bir su bardağı sıcak suyun içine salça, un ve istediğiniz baharatı ekleyip tavukların üzerine dökün. Tavuk eti iyice pişinceye kadar, kısık ateşte 45 dakika pişmeye bırakın. Ocak yerine fırında da pişirebilirsiniz.