



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AL TAVUK HAŞLAMASI

- 1 adet tavuk
- 2 adet patates
- 2 adet havuç
- 1 çorba kaşığı salça
- 1 çay kaşığı kimyon
- 2 çay kaşığı tuz
- 2 çorba kaşığı sıvıyağ
- 3 su bardağı su

Tavuk porsiyonluk parçalara ayrılır. Patatesler ve patatesler soyulur ve iri iri doğranır. Tencereye sıvıyağ konur, orta ateşte ısınca tavuk parçaları atılır, hafif rengi dönene kadar kızartılır. Üzerine üst üste gelecek şekilde soğan, havuç, patates konur. Salça, 1 bardağı su, kimyon ve tuz iyice çırpılır. Yemeğin üzerine gezdirilir. Kapak kapatılır, 5 dakika kadar pişirdikten sonra 2 su bardağı sıcak su katılır. Kapaklı olarak yaklaşık 40 dakika pişirilir.