



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALTIN YUMURTLAYAN TAVUK

1 adet bütün tavuk
1 adet defne yaprağı
1 dal kekik
2 dal maydanoz
1 adet havuç
1 adet pırasa
2 dal kereviz yaprağı
1 su bardağı mantar
2 çorba kaşığı tereyağı
Tane karabiber
Yumurtalar için:
1 kilogram patates
3 adet yumurta
1 fincan zeytinyağı
1 diş sarımsak
1 adet limon
Tuz

Tavuğu güzelce temizleyip, defne yaprağı, maydanoz, pırasa, havuç, kereviz sapı ve karabiberle birlikte bol suda haşlayın.

Patatesleri bir tencereye koyup güzelce haşlayın.

Yumurtaları katı olacak şekilde haşlayın, sarılarını beyazlarından ayırın.

Haşladığınız tavuğu tencereden alıp soğuması için kenara koyun.

Tavuk soğuyunca tereyağını tavada kızdırıp tavuğun her yerini yağda kızartın.

Tavuğunuzu geniş bir servis tabağına alın.

Haşladığınız patatesleri yumurta sarılarıyla birlikte püre yapın.

İçine tuzu, limonun suyunu ve limonun kabuğunun rendesini, zeytinyağını ve ezdiğiniz sarımsağı ilave edin.

Hepsini güzelce harmanlayıp yumurta boyutunda parçalar koparın ve yumurta şekli verin.

Yumurtaları tavuğun etrafına dizin ve servis edin.

