



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHARATLI PATATESLİ TAVUK

700 g soyulmuş, büyük parçalar halinde doğranmış patates

Tuz, karabiber

4 yemek kaşığı Ravika zeytinyağı

8 parça Keskinöğlü baget

1 adet soğan

3 adet arpacık soğan

2 diş sarımsak

1 çay kaşığı kırmızı toz biber

2 çay kaşığı rendelenmiş zencefil

2 çay kaşığı kimyon

2 çay kaşığı kişniş

Fırını 10 dakika kadar 190 derecede ısıtın. Patatesleri 5 dakika tuz eklenmiş suda haşlayın. Suyunu süzüp beklemeye bırakın. Zeytinyağını geniş bir tavada ısıtın ve tavukları pişirin çıkarıp bekletin. Soğanları tavaya alın, 4 5 dakika pişirin. Arkasından sarımsak, kırmızı toz biber ve zencefili ekleyin, 1 dakika karıştırarak pişirmeye devam edin. Kimyon ve kişniş ekleyip 1 dakika kadar karıştırın. Patatesleri, daha sonra tavukları ve arkasından tuz ve karabiberi ekleyin. Patates ve tavuklar, soğanla ve sosla iyice karışana kadar pişirin. Karışımı tepsiye dizip önceden ısıtılmış fırında 35 dakika kadar pişirin. Taze kişnişle servis edin.

