



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DEFNE YAPRAKLI PATATES SİLKMESİ

500 gr kemikli tavuk parçaları
Yarım kg patates
1 adet soğan
1 adet domates
Çeyrek su bardağı tavuk suyu
1 tutam Defne yaprağı
1'er tutam tuz, kimyon, kırmızı biber, karabiber
1 çorba kaşığı sıvı yağ

Tavukları bir tencereye koyun, üzerini örtecek kadar su ve defne yaprağı ilave edip, 30 dakika kadar haşlayın. Bir tavaya yağı ekleyin, patatesleri yağda 5 dakika çevirip bir kenara alın. Aynı tavada, haşlanmış tavukları yaklaşık 2 dakika kavurup bir kenara alın. Aynı tavada, önce soğanları 3-4 dakika kavurun; sonra domatesleri ilave edip 2 dakika ateşte tutun. Çeyrek su bardağı tavuk suyunu ekleyip, baharatı koyun, kaynatın. Tencereye önce patatesleri, sonra tavukları, sonra domatesli harcı düzgünce döşeyip, kısık ateşte 10 dakika kadar pişirin.