



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DÜDÜKLÜDE SALÇALI TAVUK

- 1 adet küçük tavuk
- 1 adet kuru soğan
- 2 diş sarımsak
- 1 çorba kaşığı salça
- 4 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 su bardağı su

Tavuk küçük parçalara ayrılır. Tavaya zeytinyağı konur ve orta ateşe yerleştirilir. Tavuk parçaları bırakılır renk alacak kadar iki yüzü kızartılır. İnce kıyılmış soğan ve sarımsak ilave edilir. Kapak kapatılır. 5 dakika kadar pişirilir. Tavuk parçaları olduğu gibi düdüklü tencereye aktarılır. Üzerine suyla karıştırılmış salça, tuz ilave edilir. Düdüklünün kapağı kapatılır. Yaklaşık 8 dakika pişirilir.