



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DÜDÜKLÜDE TAVUK HAŞLAMA

1 adet ufak tavuk
2 adet patates
2 adet çarliston biber
1 tatlı kaşığı tuz
4 su bardağı su

Tavuk küçük parçalara ayrılır. Dödüklü tencereye yerleştirilir. Su koymadan, orta ateşte 10 dakika tasarlanır. Sonra soyulmuş ve ikiye kesilmiş patatesler, bütün biberler, tuz ve su eklenir. Dödüklünün kapağı kapatılır. Hızlı ateşte pim çıktıktan sonra ateş kısılır, 5 dakika daha pişirilir.