



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ENGİNARLI TAVUKLU PATATES

Yarım kilo patates
1 adet soğan
15-20 adet kalamata zeytin
2 kalın dal taze biberiye
300 gr haşlanmış tavuk eti
4 adet marine edilmiş enginar kalbi
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı pulbiber
2 yemek kaşığı margarin

İrice doğranmış patatesleri, halka halka kesilmiş soğan, tavuk eti, enginar, tuz, biber ve erimiş sana yağı ile harmanlayın. Patatesleri tepsie yayın, üzerine zeytinleri ve biberiye dallarını yerleştirin. 200 C°de pişirin.

Not:Pişirme süresi patatesin durumuna göre değişir. Önceden pişmiş patates kullanırsanız 20-25 dakika, çiğ patatesle başlarsanız bir saat civarında fırında tutmanız gerekebilir. Eğer zeytinler ve tavuklar kuruma belirtileri gösterirlerse tepsinin üzerini alüminyum folyo ile kapatabilirsiniz.
