



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA PATATESLİ TAVUK BUDU

2 adet patates
4 adet tavuk but
1 adet orta boy soğan
1 yemek kaşığı salça
Tuz
Karabiber
Kekik
Pulbiber

En kolay yemek olarak bilinen tepside tavuk patatesi borcamda da hazırlayabilirsiniz.

Önce soğanları piyaz doğrayın ve ardından borcama alın.

Patatesleri de kızartma yapar gibi ince ince doğrayın ve borcama alın.

Tavuk butlarını da sudan bir tur geçirin ve onu da patatesle soğanın yanına alın. Ardından baharatları, tuzu ekleyin ve güzelce harmanlayın.

Son olarak 1 yemek kaşığı salçayı biraz sıcak suyla açın ve tepsinin üzerine gezdirin. Tepside tavuk patates yemeğini 200 derece fırında pişirebilirsiniz.

