



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA TAVUKLU PATATES (KARAMAN)

Fatma Ünlükuş

Tavuk eti iri parçalara ayrılır.

Bir taraftan soğan ve biberler halka halka patatesler yuvarlak dilimler halinde doğranır.

Derin bir kabın içinde tavuk, soğan, biber, yağ, tuz ve baharat karıştırılır.

Borcam küçük bir tepsiye karışım yayılır.

Üzerine domatesler yarım halka olarak dizilir.

Bir çay bardağı su ilave edilerek önceden 200 °C'de ısıtılmış fırına verilir.