



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRINDA TAVUKLU PATATES

4-5 adet orta boy patates  
2 adet tavuk göğsü  
1 soğan  
1 domates  
2 sivri biber  
Tuz  
Karabiber  
Reyhan  
Sıvıyağ  
Su

Patatesleri soyup ince ince yuvarlak dilimler halinde kesiyoruz. Soğanı da piyazlık doğruyoruz. Tavuk etlerini de dilimledikten sonra tepsinin altına bir sıra patates üzerine soğan ve tavuk diziyoruz. Tekrar aynı şekilde malzemeler bitene kadar diziyoruz. Domates biber ve sarımsağı doğrayıcıdan geçiriyoruz. Tavaya sıvıyağ koyup kızdırıyoruz. Domates harcımızı tavaya alıp 2-3 dakika soteledikten sonra tuz karabiber ve bol reyhan ekleyip 1 su bardağı su ilave edip birkaç dakika daha soteledikten sonra sosumuzu tepsideki patateslerin üzerine gezdirip önceden ısınmış fırında pişirip servis yapıyoruz.

