



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

JAMBONLU TAVUK

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Kahve Fincanı un
3 Adet Tavuk Göğüs Eti
4 Dilim dana jambon
1 Adet havuç
2 Adet soğan
1 Çay Kaşığı kırmızı tozbiber
1 Çay Kaşığı kekik
1 Şu Bardağı sıcak su
Biraz tuz
Biraz karabiber

Tavuk göğüs etlerini iri parçalara ayırıp una bulayın. Soğanları soyup küçük küçük doğrayın. Havuçları temizleyip iri iri rendeleyin. Jambon dilimlerini küçük küçük doğrayın. Margarini tavada eritip tavuk etlerini kızartın. Kırmızı tozbiber, kekik ve 1 tutam tuz serpip karıştırın. Jambon, soğan ve havucu ilave edip kavurun. Sıcak suyu ekleyip etler yumuşayınca kadar kapağı kapalı olarak pişirin. Sıcak olarak servis yapın.
