



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEKİKLİ TAVUK HAŞLAMA

2 adet tavuk göğsü
2 çay kaşığı kekik
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 yemek kaşığı margarin
2 adet kırmızı biber
1 adet patates
1,5 litre su

Tavuk göğsünü, patatesi ve kırmızı biberleri doğrayıp kekik ile harmanlayın.
Üzerine baharatları serpin ve 1 yemek kaşığı margarin ilave edip 1,5 litre su koyun.
Yaklaşık bir saat pişirdikten sonra servis edebilirsiniz.

Not: Patatesleri çok küçük parçalar halinde doğrarsanız parçalanma olur ve yemeğin suyuna dağılır 3'e yada 4'e kesin.