



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KEREVİZ SOSLU TAVUK

- 1 adet tavuk
- 1 adet kereviz
- 1 adet kuru soğan
- 2 diş sarımsak
- 1 çorba kaşığı salça
- 1 kahve fincanı sıvıyağ
- 1,5 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı tuz

Tavuk parçalara ayrılır. Tencereye yağ konur, tavuk parçaları atılır. Tavuk parçalarının iki yüzü renk alacak kadar kızartılır. Başka bir tencereye rendelenmiş kereviz ve rendelenmiş soğan, sarımsak konur. Kalan yağ eklenir. Gevşeyene kadar kavrulur. Salça, tuz, su katılır bir tık pişirilir. Renk alan tavukların üzerine katılır. Kapak kapatılır. Kısık ateşte 45 dakika pişirilir.