



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANELİ TAVUK

1 adet tavuk
Yarım kg kestane
1 adet soğan
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz

Tavuk parçalara ayrılır, üzerine su konur ve haşlanır. Kestanelere bıçakla çizik atılır, kaynayan suya atılır, yumuşayana kadar haşlanır. Diğer yanda pişen kestanelerin kabukları soyulur. İnce doğranmış soğan tereyağında pembeleştirilir. Üzerine soyulmuş kestaneler atılır, 5 dakika kadar çevrilir. Sonra haşlanmış tavuk parçaları eklenir. Tuz serpilir, 1 su bardağı tavuk suyu ilave edilir. Kapak kapatılır. Orta ateşte 15 dakika kadar pişirilir.