



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KÖZDE PATATESLİ TAVUK

<https://carrefoursa.com>

500 gr baby patates  
4 adet tavuk but  
2 diş sarımsak  
2 yemek kaşığı domates salçası  
3 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 su bardağı su  
Tuz  
Karabiber

Tavuk butları temizleyip yıkadıktan sonra süzgece alın ve fazla suyun süzülmesini bekleyin. Bu sırada sos malzemelerini hazırlayabilirsiniz. İnce kıyılmış sarımsak, domates salçası, zeytinyağı, su ve baharatları bir kaseye alıp tüm malzemeleri iyice karıştırın. Tavuk butları tencereye dizin ve üzerlerine hazırladığınız sosu gezdirin. Tavuklar kamp ocağında pişerken patatesleri de kabuklarını soymadan alüminyum folyoya sarın ve köze gömün. Patateslerin aralıklarla yumuşayıp yumuşamadıklarını çatal yardımıyla kontrol edin. Tavuk butları ve patatesler yumuşadığında yemeğiniz servise hazır demektir.

