



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NORMAL TAVUK HAŞLAMA

1 adet tavuk
1 tatlı kaşığı tuz
4 su bardağı su

Tavuk parçalara ayrılır. Arzu edilirse derisi sıyrılır, atılır. Dödüklü tencere ateşe yerleştirilir. Isınınca tavuk parçaları atılır. 5'er dakika iki yüzü börtürölür. Tuz serpilir, sıcak su eklenir. Dödüklünün kapağı kapatılır. Hızlı ateşte pim çıkana kadar pişirilir. Sonra ateş kısılır. 10 dakika sonra ateşten alınır.