



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES PÜRELİ TAVUK YAHNİSİ (MİKRODALGA)

1 kg tavuk budu (derileri alınmış)
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
1/4 tatlı kaşığı kırmızıbiber
1 diş sarımsak (ince kıyılmış)
1 küçük soğan (iri doğranmış)
1 küçük havuç (kazınıp, yaklaşık 1 cm boyunda kesilmiş)
2 kereviz sapı (ince doğranmış)
1 defne yaprağı
1/2 tatlı kaşığı tuz
bir tutam kekik
1 çorba kaşığı mısır nişastası (2 çorba kaşığı suda eritilmiş)
Patates püresi:
250 g küçük patates
1 tatlı kaşığı taze soğan (yalnızca yeşil bölümleri; ince kıyılmış)
bir tutam tuz
bir tutam beyazbiber
bir tutam hintceviz rendesi
3/4 bardak süt (ılık; tercihen yarım yağlı)

Patates püresini hazırlamak için her patatesi çatalla bir kaç yerinden delip, ateşe dayanıklı bir tabağa daire biçiminde yerleştirin. Tabağı % 100 ısıtılmış fırına verip, patatesleri 5 dakika pişirdikten sonra, altüst ederek, 5 dakika daha pişirin. Tabağı fırından alıp bir kenara bırakın. Tavuk butlarına kırmızıbiberi ve karabiberi serpip, ateşe dayanıklı bir tepsiye, sapları birbirine bakacak biçimde yerleştirin. Aralarına sarımsaklar, soğanlar, havuçlar ve kereviz sapı parçalarını serpiştirip, üstlerine 1/2 su bardağı su dökerek, defne yaprağı, tuz ve kekiği ekleyin. Tepsinin üstünü kapatıp, % 100 ısıtılmış fırına vererek, butları 6 dakika pişirin. Sonra butları altüst edip, 6 dakika daha pişirin. Bu arada elle tutulacak kadar soğuyan patatesleri ortadan ikiye kesip, bir kaşıkla içlerini bir tabağa çıkarın kabuklarını atın. Sonra blender kabına aktarıp yaklaşık 2 su bardağı su ekleyerek, püre kıvamı alıncaya kadar karıştırın. Taze soğanlar, tuz, beyazbiber ve hintcevizi rendesini ekleyip, ılık sütü de kattıktan sonra, yeniden karıştırarak püre haline getirin. Püreyi yıldız biçimi uç takılmış pastacı enjektörüne (ya da sıkma torbasına) doldurun.

Tepsiyi fırından alıp, suyuna eritilmiş mısır nişastasını karıştırın. Patates püresini butların birbirlerine bakan uç arasına sıkıp, tepsiyi yeniden % 100 ısıtılmış fırına verin, butları 2 dakika daha pişirin. Tepsiyi fırından alıp, bekletmeden servis yapın.

[ML® Pürelı Tavuk için tıklayın](#)[ML® Tavuk Yahnisi için tıklayın](#)

[ML® Tavuk Yahnisi \(görsel\)](#)