



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ TAVUK

600 gr kemikli tavuk parçaları
2 kg patates
2 adet soğan
2 adet domates
Yarım su bardağı tavuk suyu
1 tutam defne yaprağı
2,5 çorba kaşığı yağ
Karabiber
Kırmızı biber
Tuz
Kimyon

Tavukları bir tencereye koyun; üzerini örtecek kadar su ve defne yaprağı ilave edip, 35 dakika kadar haşlayın. Bir tavada yağı kızdırın, patatesleri yağda 8 dakika çevirip bir kenara alın. Aynı tavada, haşlanmış tavukları yaklaşık 4 dakika kavurup bir kenara alın. Aynı tavada, önce soğanları 6 dakika kavurun; sonra domatesleri ilave edip 4 dakika ateşte tutun. Yarım su bardağı tavuk suyunu ekleyip, baharatı koyun, kaynatın. Tencereye önce patatesleri, sonra tavukları, sonra domatesli harcı düzgünce döşeyip, kısık ateşte 15 dakika kadar pişirin.

