



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ TAVUK

Önce patatesleri kızartma gibi dilimleyin.

Ardından tavukları güzelce yıkayın.

Patatesleri ve tavukları bir borcama alın.

Üzerine tuz, karabiber, kekik, pulbiber ve yağ gezdirin.

Bunları güzelce harmanlayın.

Bir tavaya çok az yağ koyun. Üzerine salça ekleyin.

Birkaç tur kaynadıktan sonra sıcak su ile salçayı özdürün.

Bu karışımı borcamın üzerine gezdirin ve yemek saatinden 1 saat önce fırına sürün.