



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ WATERZOOİ (BELÇİKA)

1 litre tavuk suyu
1 adet tavuk göğsü
Birer adet havuç, pırasa
10 çorba kaşığı çiğ krema
2 kaşık yağ
Tuz
Karabiber
Hintcevizini
2 adet haşlanmış patates
Kıyılmış maydanoz

Tavuk göğsünü bir litre tavuk suyunda 30 dakika pişirin. Sebzeleri jülyen doğrayıp (kibrit çöpü inceliğinde), bir bardak tavuk suyunda haşlayın. Haşlama suyunun üzerine yağ, krema, tuz, karabiber ve hintcevizini ekleyerek, pişirin. Haşladığınız tavuk etini büyük parçalara ayırarak, servis kabına koyun. Hazırladığınız kremalı sebzeleri suyuyla beraber ekleyin. İri doğranmış ve haşlanmış patatesi ekleyip, maydanozla birlikte servis yapın.

