



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PÜRELİ TAVUK GÖĞSÜ

2 adet tavuk göğsü
1 adet iri soğan
2 diş sarımsak
1 adet iri domates
4 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz, karabiber
Püre için:
4 adet orta boy patates
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı süt
Tuz

İnce kıyılmış soğan zeytinyağında pembeleştirilir. Üzerine iri doğranmış tavuk göğsü eti atılır. Ara sıra karıştırarak suyunu bırakıp çekene dek pişirilir. Rende domates ve tuz eklenir, 5 dakika sonra ateşten alınır. Püre için haşlanmış sıcak patatesler soyulur, ezilir. Üzerine tereyağı, tuz ve sıcak süt eklenerek karıştırılır. Servis tabağına bir miktar püre konur, üzerine tavuk göğsü yerleştirilir. Sevise sunulur.