



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PÜRELİ TAVUK GÖĞSÜ

4 adet tavuk göğüs eti  
2 adet domates  
6 adet patates  
Yarım bardak sıvı yağ  
1 bardak süt  
Tuz  
Karabiber  
Maydanoz  
1 kaşık tereyağ

Tavukların kemiklerini ayırıp kuşbaşı doğrayın ve yağda kavurun. Domatesleri soyup doğradıktan sonra ete ilave edin ve karıştırın. 5 dakika kaynatıp söndürün. Patatesleri haşladıktan sonra soyup ezin ve sütü katın. Az da tereyağı katın. Tuzunu da katıp karıştırarak püre yapın. Bir tepsiye püreyi yayın. Yapılan tavuğu pürenin üzerine yayın ve fırına verin. 20 dakika kadar kızartın. Maydanozla süsleyip sıcak olarak servis yapın.

---