



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PÜRELİ TAVUK

<https://www.hurriyetaile.com>

4 adet tavuk budu
4 adet kuru orta boy soğan
2 yemek kaşığı un
1 tatlı kaşığı hardal
1 yemek kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı karabiber
Patates püresi için:
6 adet orta boy patates
2 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz

Patatesleri soyup, haşlayın. Haşlanmış patatesleri çatalla ezip tereyağ ekleyip, tuz ve kıyılmış maydanoz ilave edin. Tavuk butlarını yıkayın. Tavaya tereyağ koyup, tavuğu iki taraflı kızartın ve bir kenara alın. Aynı yağda halka şeklinde doğranmış soğanları pembeleşene kadar kavurun. Hardal, karabiber, tuz, un ve kızarttığınız tavuklarla birlikte 2 bardak su ekleyip, 15 dakika pişirin. Büyük bir servis tabağına hazırladığınız patates püresini koyun. Pürenin üstüne de soslu tavuğu yerleştirip, servis yapın.

