



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PÜRELİ TAVUK

1.5 kilo patates
2 kaşık tereyağı
1 çorba kaşığı tuz
1 orta boy tavuk
2 kaşık salça

Patatesleri bir tencerede haşlayıp, kabukların soyun. Rendeleyip tencerede tereyağı ve tuz katarak kavuran. Kaşıkla, ezerek iyice püre haline getirip, yağlanmış fırın tepsisine yayın. Tütsülenmiş, haşlanmış tavuğu kemiklerinden çıkarıp, iri parçalara bölün. Tavuk parçalarını pürenin üzerine yerleştirin. 2 kaşık salçayı sulandırıp tavuğun üstüne dökün. Kızgın fırına verip pişirin.
