



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PÜRELİ TAVUK

6 adet orta irilikte patates

1/5 litre süt

200 gram tereyağı

1 kilo tavuk fleto

1 baş soğan

tuz

karabiber

kimyon

kırmızı biber

1 çorba kaşığı salça

1/2 çay bardağı zeytinyağı

Patateslerin kabuklarını soyup, haşlayın. Daha sonra haşlanan patatesleri tel süzgeçten geçirip tereyağını ve sütünü ilave edelim. Hepsini karıştırarak püre haline getirin ve tuzu ilave ederek bırakın. Diğer taraftan tavukları kuşbaşı doğrayıp, bir baş soğanla ve zeytinyağı ile kavurun. Salçasını baharatlarını ilave edin. Kısık ateşte 15 dakika kavurun. Servis tabağına püreyi yayın ve üzerine pişirdiğiniz tavuğu ilave ederek servis yapın.