



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

REJİ YEMEĞİ

1 adet tavuk
3 adet patates
1 adet kuru soğan
6 adet sivri biber
1 tatlı kaşığı tuz
2 su bardağı su

Tavuk 6 parçaya kesilir, düdüklü tencereye atılır, ateşe oturtulur. 5-6 dakika tavuk parçalarının bir yüzü kızarınca diğer yüzü çevrilir. Bir kaç dakika da bu yüzüne renk aldırılır. Bu arada patatesler soyulur, ortadan ikiye kesilir. Kuru soğan da soyulur ve 6 parçaya kesilir. Tavuğun üzerine biberler, soğan, patatesler konur, tuz serpilir. Sıcak su ilave edilir. Düdüklünün kapağı kapatılır. Pim çıkınca ateş kısılır ve 17 dakika pişirilir.