



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SACDA TIRTİK PATATESLİ TAVUK

- 2 parça tavuk göğüsü
- 1 adet kırmızı biber
- 2 adet yeşil biber
- 2 kaşık yağ
- 2 adet patates
- 1 çay kaşığı pulbiber, kekik, tuz

Tavuklar ve biberler julyen olarak kesilir. Sac tava ısıtılır içerisine yağ konulur. Yağ ısınınca önce tavuklar konulur renk değıştiren kadar pişirilir. Tavuklar pişerken patatesler soyulup rendenin iri tarafıyla su dolu bir kabın içerisine rendelenir ve iyice sıkılarak kızgın yağda kızartılır. Tavukların rengi değışince üzerine julyen doğranmış biberler ilave edilip beraber tahta kaşıkla karıştırarak pişirilir. Pişme işlemi tamamlanınca baharatları eklenir ve kızaran tırtık patatesler tavuğun üzerine elimizle hafifce ufalayarak konulup servis yapılır.