



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SALÇALI TAVUK HAŞLAMA (DÜDÜKLÜ)

- 1 adet tavuk
- 1 çorba kaşığı salça
- 1 adet soğan
- 2 adett iri patates
- 2 adet iri havuç
- 4 su bardağı su
- 2 çay kaşığı tuz

Tavuk parçalara ayrılır, düdüklü tencereye aktarılır. Kıyılmış soğan serpilir. Üzerine bütün olarak patatesler ve havuçlar konur. Su, salça ve tuz karıştırılır, dökülür. Kapak kapatılır, hızlı ateşe oturtulur. Pim çıkınca kısılır ve 12 dakika pişirilir.