



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ TAVUK ELBASAN

Malzemeler:

6 adet kemiksiz tavuk budu
500 gram yoğurt
2 adet patates
4 adet yumurta
2 adet havuç
50 gram margarin
Yarım limon
Yeteri kadar tuz

Hazırlanışı:

Kemiksiz butları hafif tuzlu suda haşlayın, haşlama işlemi tamamlandıktan sonra teflon tavada margarinle kızartın. Butları borcama dizin. Yoğurt, yumurta, tuz ve yarım limon suyunu bir kaba ilave edip, boza kıvamına gelinceye kadar çırpın. Kızaran butların üzerine döküp 200 derecelik fırında, yumurtalı yoğurt karışımı pembeleşinceye kadar pişirin. Garnitür olarak ise, haşlanmış ve küp doğranmış patates ve havuçları üzerine dizin.

[ML® Elbasan Tava için tıklayın](#)