



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ TAVUK GÖĞSÜ

1 adet tavuk göğsü
6 adet sivri biber
1 adet havuç
2 adet domates
1 adet soğan
2 adet patates
1 çorba kaşığı margarin
Tuz, karabiber

Tencereye margarini koyun. Sırasıyla doğranmış soğanı, patatesi ve havucu kavurun. Kuşbaşı doğranmış tavukları da ilave edin. Doğranmış sivri biberleri ekleyin. Tavuklar iyice pişince küp küp doğranmış domatesi ekleyin. Tuzunu ve karabiberini ayarlayın. Tencerenin kapağını kapatarak beş-altı dakika pişirin.

