



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SIR BAHARATLI TAVUK HAŞLAMA

- 1 adet tavuk
- 4 su bardağı su
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı sarımsak tozu
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- 1 çay kaşığı toz zencefil
- 2 çay kaşığı tuz

Tavuk parçalara ayrılır tencereye atılır. Üzerine sıcak su konur, yarım kapak kapatarak yumuşayana kadar haşlanır. Malzeme listesindeki baharatlar güzelce harmanlanır. Haşlama tavuk ateşten almadan hemen önce baharat karışımı serpilir. Ateşten alınır, kapak kapatılır, 5 dakika sonra sıcak olarak servise sunulur.