



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOĞAN SEVER TAVUK

1 adet bütün tavuk
3 adet orta boy kuru soğan
1 çorba kaşığı salça
1 çay bardağı ayçiçek yağı
1 çay kaşığı kimyon
2 çay tuz
1 su bardağı su

Soğanlar yarım daire şeklinde doğranır tavaya atılır, ayçiçek yağı eklenir, pembeleşene kadar kavrulur. Üzerine salça eklenir, bir kaç dakika sonra ateşten alınır. Tavuk 7-8 parçaya kesilir. Dödüklü tencereye yerleştirilir. Üzerine hazırlanan soğanlı karışım. Tuz, kimyon ve su katılır. Kapak kapatılır. Tencere ötmeye başlayınca ateş azaltılır. Yaklaşık 15 dakika pişirilir.