



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSLU TAVUK HAŞLAMA

Kişi sayısına göre but veya bütün tavuk

1 tatlı kaşığı pul biber

1 tatlı kaşığı karabiber

1 tatlı kaşığı nane

1 tatlı kaşığı kekik

Tuz

Sıvı yağ

Tavukları genişçe tencereye alın üstünü geçecek kadar su ekleyin tuzunu atıp pişmeye bırakın pişip pişmediğini çatala kontrol edebilirsiniz.

Not: Piştikten sonra da haşladığınız tavuğun suyunu buz kalıbına veya demir bardağa süzüp buzluğa koyun pilavlarda ve çorbalarda kullanın.
