



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOTELİ TAVUK HAŞLAMA

- 1 adet tavuk
- 3 çorba kaşığı sıvıyağ
- 1 çorba kaşığı salça
- 1 adet soğan
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 su bardağı su

Tavuk küçük parçalara bölünür. Dödüklü tencereye sıvıyağ konur, ateşe oturtulur, ısınınca tavuk parçaları atılır ve yarım kızarana kadar sotelenir. Salça, su ve tuz güzelce karıştırılır ve tavuk parçalarının üzerine gezdirilir. Dödüklünün kapağı kapatılır. Pim çıkınca ateş azaltılır, kısık ateşte yaklaşık 12 dakika haşlanır.