



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SÜTLÜ TAVUK

- 6 adet tavuk budu
- 2 domates
- 1 su bardağı haşlanmış bezelye
- 4 adet kuru soğan
- 1 demet taze soğan
- 4 adet patates
- 2 su bardağı süt
- 3 çorba kaşığı salça
- 2 havuç
- 4 sivri biber

Tavuk butlarını bir gece ya da 3 saat önceden sütün içine yatırın. Tencereye önce halka şeklinde dilimlenmiş patatesleri dizin. Ardından kuru soğanları sonra biberleri kat kat dizin. Üzerine sütün içinden çıkardığınız tavuk etlerini yerleştirin. Sütün içine de salça ve arzu ettiğiniz baharatları ekleyip bezelyelerle beraber tencerenin içine dökün. Kısık ateşte 45 dakika tavuk etleri iyice pişinceye kadar kapağı kapalı olarak pişmeye bırakın. Bu tarifi fırında da hazırlayabilirsiniz.