



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ TAVUK HAŞLAMA

Milli Eğitim Bakanlığı
Aile ve Tüketici Hizmetleri
Ankara 2011

- 2 adet havuç
- 2 adet orta boy patates
- 2 adet soğan
- 6 adet tavuk incik
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 3-4 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı domates salçası (isteğe bağlı)
- 1 yumurta sarısı
- 1 tatlı kaşığı un

Tavuk incikleri iyice yıkanıp temizlenir.

Havuç, soğan ve patatesin kabukları soyularak iri iri doğranır.

Orta boy bir tencereye tereyağı konulup kızdırılır. Tavuk incikleri kızgın yağda sotelenir.

Yağ başka bir tencereye alınıp yağ ile birlikte havuç ve soğan kavrulur.

Salça ilave edilip kısa bir süre daha kavrulduktan sonra üzerine 4-5 su bardağı sıcak su ilave edilerek kaynatılır.

Soğan ve havuç kaynadıktan ve biraz pişmeye başladıktan sonra tavuk ve patatesler ilave edilir.

Ayrı bir kap içinde yumurta sarısı ve un karıştırılır. Malzemelerin pişmesine yakın bu karışım tencereye eklenir.

Bir süre kaynatıldıktan sonra sıcak olarak servis yapılır.

