



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ TAVUK HAŞLAMA

4 adet tavuk baget
2 adet havuç
1 adet patates
8 adet arpacık soğan
2 çorba kaşığı sıvı yağ
4 diş sarımsak
Yeteri kadar su
3-4 dal maydanoz
1 çay kaşığı karabiber
Tuz

Havuçları soyup irice doğrayın Patatesi soyup dörde bölün. Arpacık soğanları temizleyin. Bagetleri tencereye alıp üzerini geçecek kadar sıcak su, sıvı yağ ve tuz ekleyip 10 dakika pişirin. Üzerine tüm sebzeleri ve sarımsağı ekleyip tavuklar yumuşayana dek pişirin. Maydanozları bütün halde tencereye katıp 5 dakika pişirip ocaktan alın. Karabiber serpip servis yapın.

