



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK HAŞLAMA

www.sefabdullahusta.com

- 4 adet tavuk (but)
- 3 adet patates
- 4 adet kuru soğan
- 3 adet havuç
- 1 lt su
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 adet yumurta
- 1 yemek kaşığı un
- 2 yemek kaşığı yoğurt

Tavuk butlarını doğrayın, yaklaşık 1 litre içme suyunda haşlayın. 15-20 dakika haşlanınca patatesleri küp doğrayıp ekleyin. Küçük boy soğanları bütün olarak, büyükse 4'e bölüp tencereye atın. Havuçları dilimleyerek ilave edin. 15 dakika kadar daha pişirip yumurta, un ve yoğurdu çırpın, suyla açıp ilave edin. Butları çatala kontrol ederek içlerinin piştiğinden emin olun. Tabaklara koyup limon suyu ve karabiber ekleyerek afiyetle yiyiniz. Tuz miktarını yerken isteğe göre ayarlayınız.

