



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

TAVUK HAŞLAMA

1 adet garni Demeti
1 adet tavuk
Aldığı kadar tuz
2 adet soğan
2 adet şalgam
2 adet kereviz sapı
2 adet karanfil
4 adet pırasa
Aldığı kadar karabiber
1 Kg dana kemiği
Garni Demeti:
Maydanoz
Kekik
Defne Yaprağı

Büyük bir tencereye kemikleri ve tavuğu koyun. Üzerlerini örtecek kadar soğuk su koyun. Tuz ve biberleri ekleyin. Kaynamaya bırakın. Kaynama sırasında oluşan köpükleri delikli kepçeyle alıp atın. Soyulmuş soğanları 220 derece ısıtılmış fırına sürün ve kahverengi olana dek pişirin. Sonra bunların üzerlerine birer karanfil saplayın. Tavuğun pişmekte olduğu tencereye karanfil saplı soğanları ve soyulup iri parçalara ayrılmış tüm sebzeleri garni demetini ve biraz tuzu koyun. Su tekrar kaynamaya başlayınca ateşi kısın, kapağını kapatın ve 1,5 saat pişirmeye bırakın. Servis sırasında tavuğu tabağın ortasına koyun. Süzdüğünüz sebzeleri de etrafına dizin.

Not: Tavuk 2 Kg'lık olacaktır. Pırasalar küçük olacaktır.