



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## HAŞLAMA TAVUK

- 1,5 kg'lık 1 tavuk (temizlenmiş)
- 1 orta boy soğan (kabukları ayıklanıp, bütün bırakılmış)
- 1 büyük havuç (kabukları kazınip, 2-3 parçaya kesilmiş)
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Baharat torbası:
- 1 fiske kekik
- 4 - 5 tane karabiber
- 1 defne yaprağı

Tavuğu büyük boy bir tencereye koyup, üstünü örtecek kadar su ekleyiniz. Soğan, havuç, tuz ve baharat torbasını ekleyip, harlı ateşte kaynatınız. Su kaynayınca tencerenin kapağını kapatıp, ağır ateşte 45 dakika, tavuk iyice yumuşayana kadar haşlayınız. (Ara-sıra tencerenin kapağını açarak, üstte biriken köpükleri bir delikli kepçeyle alıp atınız.) Tencereyi ateşten alınız. Haşlanmış tavuğu iki servis çatalıyla ısıtılmış bir servis tabağına çıkararak, servis ediniz.

Not: Haşlama tavuk, bazı tavuk yemeklerinin yapımında kullanılan ya da tek başına, haşlanmış patates ya da tereyağı sebzelerle servis edebileceğiniz hazırlanması kolay bir yemektir. Tarifte verilen pişme süresi körpe tavuklar içindir. Tavuk kartsa, pişme süresi 1 - 1+1/2 saat kadar uzayabilir. (Keskin bir bıçağın ucunu batırdığınızda berrak bir su çıkıyorsa pişmiş demektir.)

---