



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK HAŞLAMA

- 3 kaşık zeytinyağı
- 5 tavuk but
- 1 soğan
- 4 sivribiber
- 2 havuç
- 2 patates
- 1 patlıcan
- 2 kabak
- 2 domates
- 2 diş sarımsak
- 4 bardak kaynar su

Tavukları sıvıyağda çevirerek hertarafını hafif kızartın. Yemeklik doğranmış soğanı ve doğranmış biberleri ilave edip çevirin. Havuçları kazıyıp doğrayın.Tencereye aktarın.Patlıcan ve kabaklarında alacalı soyup küpler doğrayın. Patatesi soyup küpler doğrayın ve tüm sebzeleri tencereye aktarın. Yemeklik doğranmış domatesi ve soğanı ekleyin.Kaynamış suyu ekleyip yumuşayınca kadar pişirin.



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 13.12.2021