



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAVUKLU ARAPSAÇI

<https://yemek.name>

1 demet arapsaçı  
1/2 kg kuşbaşı doğranmış tavuk göğsü  
15 - 20 adet arpacık soğanı  
Zeytinyağı  
Tuz  
Karabiber

Soğanlar şeffaflaşana kadar zeytinyağında kavrulur.  
Tavuklar ilave edilip, suyunu salıp, tekrar çekene kadar sotelenir.  
Temizlenen arapsaçı ilave edilir.  
Tuz, karabiber, üzerini geçmeyecek kadar su konulup, en az kırk dakika pişirilip, sıcak servis edilir.

