



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU HACIVAT KAVURMA

- 1 kg tavuk kuşbaşı
- 1 adet küçük kereviz
- 1 adet havuç
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çorba kaşığı salça
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 su bardağı su

Kereviz ve havuç soyulur ve kibrit çöpü şeklinde doğranır. Tencereye tereyağı atılır ve kereviz ve havuç parçaları atılır, gevşeyene kadar kavrulur. Salça ve tuz eklenir. Bir kaç dakika sonra tavuk atılır. (yapışmaması için tane tane atılır). Sulanana kadar kavrulur, kimyon serpilir, sıcak su gezdirilir. Kapak kapatılır. 35-40 dakika kadar pişirilir.