



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU KUMPIR

200 gr tavuk göğsü
4 adet iri boy patates
1 fincan siyah zeytin dilimi
1 tatlı kaşığı hardal
1 kase Turşu dilimleri
1 kutu mısır konservesi
1 kavanoz bezelye konservesi
100 gr pastırma
2 diş sarımsak
1 tutam Tuz karabiber pulbiber kekik
arzuya göre Ketçap
arzuya göre mayonez
80 gr margarin

Patateslerimizi yıkayıp kurularıp içi sana yağ ile yağlanmış aliminyum folyo ile saralım. 190 derecede önceden ısıtılmış fırında 1 saat pişirin. Fırından çıkartın. Biraz margarinde pastırma ve sarımsağı soteleyin. Ayrı bir yerde de parça parça kestiğiniz tavuk etlerini karabiber, pulbiber, kekik, tuz ve sana yağ ile pişirin. Patateslerin ortasını yarıp sana yağ ile içini güzelce karıştırın. Tuz ile tat verin. Tüm malzemelerden isteğinize göre doldurup ketçap ve mayonez ile süsleyip servis edin.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 20.05.2015