



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU PATETES DOLMASI

400 gram tavuk göğüs eti
10 adet patates
1 adet kırmızı soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
4 çorba kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı kekik
1'er adet kabak, havuç, bostan patlıcanı
2'şer adet kırmızı ve yeşil biber
1 su bardağı bezelye
2 dal maydanoz
Yeteri kadar tuz

Yemeklik doğranmış soğan, 2 çorba kaşığı tereyağı ve 2 çorba kaşığı zeytinyağını tencereye alıp soteleyin. Küp doğranmış tavuk eti ilave edip sotelemeye devam edin. Kekik ve tuz ekleyip ocaktan alın. Kabukları temizlenip dilimlenmiş kabak, havuç, bostan patlıcan, kırmızıbiber, yeşilbiber ve bezelyeyi tavaya alın. Kalan 2 çorba kaşığı zeytinyağında ara sıra karıştırarak soteleyin. Tuzunu ayarlayın. Daha sonra tavuklu karışımı sebzelerin üzerine ekleyip harmanlayın. Patateslerin kabuklarını temizleyip, içlerini oyun. Tavuklu karışımı patateslerin içlerine pay edip tencereye yerleştirin. Üzerine 2 su bardağı sıcak su ekleyip, patatesler yumuşayana dek pişirin.