



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU PATATES DÖVMESİ

1 haşlanmış tavuk
1 soğan
tavuk suyu
1 kg patates
1 çorba kaşığı tereyağ
1 bardak süt

Haşlanmış ve soğutulmuş tavuğun göğüs eti ayrılıp ceviz büyüklüğünde muntazam parçalar halinde doğranır. Tencereye soğan çentilip bir kaşık yağla ateşte pembeleşinceye kadar çevrilir. Doğranmış etler içine atılır. Karıştıra karıştıra kızarmaya yüz tutunca biraz un serpilip çevrilir. Üzerinden yağı alınmış tavuk suyu etlerin üstüne çıkıncaya kadar koyulup biraz baharat serpilir. Diğer tarafta patates haşlanır, soyulur, prestan geçirilip bir kaşık tereyağ, lüzumu kadar tuz ile bir tencereye koyulur. Tavuğun göğüs eti lif lif ayrılıp tencereye atılır. Süt yedirilip bir kepçe ile dövülür. Tavuk göğsü kıvamında ezme olunca yemek tabağının ortasına boşaltılır, sıcak sıcak servis yapılır.