



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU PATATES

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

400 gr tavuk göğüs eti
2 adet büyükçe patates
3-4 yemek kaşığı sıvı yağ
Bir çimdik kekik (yaklaşık yarım çay kaşığı)
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 adet orta boy soğan
Tuz
2,5 su bardağı sıcak su

İlk olarak tavuk ve patatesler küp küp doğranır.

Uygun bir tencereye yağ konur ve ısıtılır.

Önce tavuklar tencereye alınır, suyunu salıp çekene kadar karıştırılarak kavrulur.

Sonra patatesler ve yemeklik doğranmış soğan eklenir, 3-4 dakika daha birlikte kavrulurlar.

Sonra salçalar, kekik ve tuzu eklenip 1-2 dakika daha yine kavrulur.

Sonra suyu eklenip kaynayana kadar orta ateşte sonra kısık bir şekilde kapağı kapalı olarak pişirilir. (Ara ara kontrol edin ki patatesler pişsin ama dağılmasın, suyu azalırsa da su ekleyin).

