



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU PATATES

4-5 adet patates
500 gr. haşlanmış tavuk eti
1 çorba kaşığı domates salçası
2 baş soğan
2-3 diş sarımsak
Yarım su bardağı sıvı yağ
Kekik
Tuz
Karabiber

öncelikle patateslerin kabuklarını soyun ve halka halka doğrayarak kızgın yağın içerisinde kızartın. Daha sonra ısıya dayanıklı tepsinin içerisine yerleştirin. Sonra piyazlık doğranmış soğanları yarım bardak sıvı yağ ile kavurun. Kavrulan soğanlara haşlayıp uzunlamasına lif lif ayırdığınız tavuk etini ve İnce ince doğranmış sarımsağı ilave edip 1-2 dakika daha kavurun. Daha sonra domates salçasını, tuzunu ve karabiberini ekleyin. Tavuk suyundan 1 bardak kadar ilave edin (biraz daha sulu istenilir ise fırında iken biraz daha su ilavesi yapılabilir). Bir taşım kaynadıktan sonra kekiği koyup tepsinin içerisine yerleştirdiğiniz patateslerin üzerine dökün. Isıtılmış fırında iyice kaynayana kadar bırakın (isterseniz üstü kapalı olarak ocağın üzerinde de pişirebilirsiniz). Fırından çıkartınca sıcak olarak servis yapın.

