



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAVUKLU PATATES

Malzemeler:

- 2 parça tavukgöğsü
- 1 kilogram patates
- 3 adet domates
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 4 adet yeşil sivribiber
- 4 diş sarımsak
- yeterince tuz
- 2 çorba kaşığı margarin.

Hazırlanışı:

Tavukgöğsü yıkanır ve haşlanır. Soğuduktan sonra büyük parçalara ayrılır. Patatesler kabukları soyulduktan sonra kararmaması için bol suyun içine bırakılır. Tencereye iki yemek kaşığı yağ konur. İçine rendelenmiş domates, salça, ayıklanmış sarımsak ilave edilir ve hafifçe kavrulur. Fırın tepsinine patatesler, ilk önce ikiye bölünerek, sonra köşeli bir şekilde doğranarak konur. Aralarına tavuk, doğranmış sivribiber, halka halka doğranmış domates yerleştirildikten sonra salçalı sos dökülür. Tuz ve 2 su bardağı tavuk suyu da eklendikten sonra 200 dereceli fırına sürülür ve pişirilir.

[ML® Tavuklu Patates Musakkası için tıklayın](#)



Fotoğraf "kristal avize" tarafından gönderildi. 25.06.2018