



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU PATATES

3 Yemek Kaşığı Sana Klasik
500 gr Kemikli tavuk parçaları
4 Adet Domates
1,5 Kg. patates
Yeterince Tuz, karabiber, kırmızı biber, kimyon
Yeterince defne yaprağı
1 Adet soğan
0,5 Su Bardağı tavuk suyu

Tavukları tencereye koyarak üzerini örtecek kadar su ve defne yaprağı ilave edip 30 dk. haşlayalım. Bir tavada margarini eritip, ince dilimlenmiş patatesleri 5 dk. çevirip kenara alalım. Aynı tavada haşlanmış tavukları 2 dk. kavurup kenara alalım. Aynı tavada önce ince dilimlenmiş soğanları 3 dk. kavurup, sonra ince kıyılmış domatesleri ilave edip 2 dk. ateşte tutup, çeyrek su bardağı tavuk suyu ekleyip, baharatlarını da koyarak kaynatalım. Tencereye sırayla önce patatesleri, tavukları, domatesli harcı düzgünce yerleştirerek kısık ateşte 10 dk. pişirelim.