



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU ŞİVEYDİZ

- 4 adet tavuk göğsü (küçük kuşbaşı)
- 3 yemek kaşığı sıvıyağ
- 5 adet kıyılmış taze soğan
- 1 yemek kaşığı Knorr Domatesli Soğanlı Çeşni
- 1 su bardağı nohut (2 su bardağı haşlanmış)
- 3-4 su bardağı su (kaynar su)
- 2 adet patates (rendelenmiş)
- 1 adet havuç (rendelenmiş)
- 1 su bardağı yoğurt (sosu için)
- 1 çay kaşığı Knorr Sarımsaklı Çeşni (sosu için)
- 1 adet yumurta (sosu için)
- 1 tatlı kaşığı nane (sosu için)
- 1 tatlı kaşığı karabiber (sosu için)
- Bir miktar nane yaprağı (süslemek için)

Hazırlanışı

- Derin bir tencerede sıvı yağı kızdırıp,tavuk etlerini kavurun.
- Daha sonra içine haşlanmış nohutu,taze soğanı.rendelenmiş patatesi ve havucu koyup kavurun.
- Kaynar suya taze naneyi ve Knorr Domatesli Soğanlı Çeşni'yi koyup kaynatın.
- Sosu için kasede yoğurdu,Knorr Sarımsaklı Çeşni'yi, yumurtayı, karabiberi koyup çırpın.
- Yemeği ateşten indirmeden önce sosu ilave edip bir taşım pişirip taze nane yaprağı ile süsleyin.