



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE SOĞANLI TAVUK HAŞLAMA

8 adet taze soğan
1 adet orta boy tavuk
3 diş sarımsak
Kibrit kutusu kadar taze zencefil
1 tatlı kaşığı toz biber
1 tatlı kaşığı tuz
2 su bardağı su

Önce tuz, sarımsak ve taze zencefil bir havanda döverek püre haline getirilir. Kırmızı toz biber eklenir, karıştırılır. Bu karışım tavuğun her yerine elle sürülür. Yaklaşık 1 saat kadar dinlendirilir. Sonra düdüklü tencereye oturtulur. Üzerine 3 parmak eninde, beyazı ve yeşil kısmıyla doğranmış taze soğan bırakılır. Su gezdirilir. Kapak kapatılır, kaynamaya başlayınca ateş azaltılır. 12 dakika kadar pişirilir.