



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ TAVUK HAŞLAMA

- 4 adet tavuk but
- 2 adet ortaboy havuç
- 2 adet ortaboy patates
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 yemek kaşığı un
- yarım su bardağı bezelye
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı yağ

Butlar yıkanır, patatesler havuçla küp küp doğranır. Bezelyeler eklenir. 1 yemek kaşığı margarin eklenir ve tavuklarla beraber hep birlikte haşlanır. Bir kapta yoğurt, un karıştırılır ve kesilmesin diye haşlanan tavuk suyundan karışımın içine 4-5 kaşık eklenip özenir sonra yemeğin içine eklenir. 1-2 taşım kaynadıktan sonra biraz dinlendirip servis yapabilirsiniz.

