



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÜZÜMLÜ TAVUK BUTLARI

- 6 adet tavuk budu
- 1 çay bardağı kuru üzüm
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 2 adet kuru soğan
- 1 adet patates
- 2 su bardağı süt
- 3 çorba kaşığı salça
- 2 havuç
- 1 çorba kaşığı un

Tavuk butlarını bir gece önceden sütün içine yatırın. Ya da 3 saat kadar da bekletilebilir. Daha sonra tencereye küp doğranmış patatesleri dizin. Ardından kuru soğanları sonra üzümleri tüm malzemeyi dizin. Üzerine sütün içinden tavuk etlerini çıkartıp dizin. Bir su bardağı sıcak suyun içine un ve salça, arzu ettiğiniz baharatları ekleyip beraber tencerenin içine dökün. Kısık ateşte 45 dakika tavuk etleri iyice pişinceye kadar kapağı kapalı olarak pişmeye bırakın. Ama fırında da hazırlayabilirsiniz.

