



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

## PATATESLİ TAVUK



- 1 adet küçük tavuk
- 4 adet orta boy patates
- 4 adet orta boy domates
- 3 diş sarımsak
- 3 adet sivri biber
- 1 adet orta boy kuru soğan
- 5 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz

# Tavuk parçalara ayrılır, derisi alınır. Yayvan bir tencereye zeytinyağı konur, orta ateşe yerleştirilir. Tavuk parçaları tek sıra şeklinde dizilir. Tavuk etlerinin bir yüzü pembeleşince çevrilir.

# Üzerine ince kıyılmış kuru soğan ve sarımsak konur. Tencerenin kapağı kapatılır. 8 – 10 dakika sonra kapak açılır ve karıştırılır.

# Önce karabiber ve tuz serpilir. Daha sonra üzerine kuşbaşından büyük doğranmış patates, çekirdekleri çıkartılmış, iri doğranmış sivri biber, rendelenmiş domates, konur.

# Su eklemeyen tencerenin kapağı kapatılır. Orta ateşte 25 – 30 dakika pişirilir.

# Sıcak olarak sofraya getirilir.

**Not:** Tavuğun yağı derisine toplanmıştır, özellikle kolesterol sorunu olan kişilerin tavuğun derisini kullanmamaları önerilir.