



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

TAVUKLU PATATES MUSAKKASI



6 Adet orta boy patates
250 gr. tavuk kuşbaşı
1 Adet iri kuru soğan
2 Adet sivri biber
1 Adet iri domates
2 Diş sarımsak
1 Çorba kaşığı salça
1 Çay bardağı sıvıyağ
1,5 Tatlı kaşığı tuz
1 Tatlı kaşığı karabiber

- # Tencereye sıvıyağ konur, orta ateşte ısınca ince doğranmış kuru soğan eklenir, şeffaflaşana kadar kavrulur.
- # Üzerine kuşbaşı tavuk eti ve ince kıyılmış sarımsak eklenir. Tencerenin kapağı kapalı olarak 10 dakika kadar pişirilir.
- # Daha sonra salça ve ince ince doğranmış sivri biber, tuz, rende domates ve karabiber eklenir, birkaç kez çevrilir.
- # Başka bir tencereye kuşbaşı büyüklüğünde doğranmış patatesler konur, üzerine hazırlanan tavuklu karışım yayılır, patatesleri geçmeyecek kadar sıcak su eklenir.
- # Tencerenin kapağı kapalı olarak en az 35 dakika pişirilir. Sonra patatesin kıvamı kontrol edilir, daha pişmesi gerekiyorsa, biraz daha at ışıte tutulur.
- # Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Sarımsak kullanılmadan patlıcan ve kabakla da bu yemek hazırlanabilir.