



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

SULU TAVUK



- 2 Adet tavuk gs
- 3 Adet patates
- 2 Orta boy kuru soan
- 3 Adet iri olgun domates
- 1 Kahve fincanı sıvı ya
- 3 Adet yeil sivri biber
- 1 ay kaıı karabiber
- 2 Tatlı kaıı tuz
- 1 Tatlı kaıı salça

- # Soanlar yarım halka eklinde doranır, 1 kahve fincanı yada yumuayana kadar kavrulur, salça eklenir.
- # zerine biraz ince doranmı sivri biber konur, bir kaç kez kavrulur, rendelenmi domates eklenir.
- # Domates bir kaç taım piince, kubaı doranmı tavuk gs eklenir.
- # Tavuk eti tam pimeden, kubaı doranmı patates ilave edilir. Bu ekilde yaklaşık 30 dakika orta atete piirilir.
- # Pimeden hemen nce tuz ve karabiber eklenir, ocaktan alınır.
- # Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Bu yemee mevsimine gre havuç, kabak gibi sebzeler de eklenebilir. Sulu tavua kesinlikle ilave su konulmamalıdır.