TAVUK HAŞLAMA



1 adet orta boy tavuk
1 adet soğan
3 adet havuç
3 adet patates
1 tatlı kaşığı tuz
5 su bardağı su

Tavuk el kadar parçalara ayrılır. Soğan iri doğranır. Havuçlar soyulur bir kaç parçaya kesilir. Patatesler soyulur ikiye bölünür.
Düdüklü tencere ocağa konur, iyice ısınınca tavuk parçaları yerleştirilir. Bir yüzü hafif kızarınca diğer yüzü çevrilir.
Üzerine sırayla soğan, havuç ve patates konur, tuz serpilir. Son olarak sıcak su gezdirilir.
Düdüklü tencerenin kapağı kapatılır. Pimi çıkınca ateş azltılır, 12 dakika pişirilir.
Tavuk, sebze ve suyuyla birlikte sıcak servis yapılır.

Not: Tavuk, önceden renk alacak kadar kızartıldığı için daha çabuk pişer.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 2179 | Adı: Tavuk Haşlama | İndirme tarihi: 19.03.2024 - 07:54