

Firinda Tavuklu Patates

Malzemeler

Kisi sayisina gore baget

4 adet patates

Bir yemek kasigi domates salcasi

Yarim cay bardagi siviyağ

Tuz,karabiber,pulbiber,kekik

Yapilisi

Tavuklari genis bir kaba alin.Patatesleri soyup elma dilimi seklinde dograyin.Dogradiktan sonra tavuklari bulundugu kaba patatesleri de koyun.Siviyağ,salca,tuz,karabiber ve kekigi ilave edin.1 su bardagi su ilave ederek tum malzemeyi tavuk ve patateslere yedirin.Sonra hepsini firin tepsisine dizin.Yemegin uzerini alüminyum folyoyla kapatip firina verin.200 derece firinda tavuklar yumusacik olana kadar pisirin.En son alüminyum folyoyu kaldırıp 10 dakika daha pisirin.Eger suyu az geldiyse salcali su yapabilirsiniz.