

Mayonezli Tavuk Yemegi

Malzemeler

Tavugun istenilen herhangi bir yeri

2 adet patates

1 adet havuc

4-5 dis sarimsak

1 adet kuru sogan

1 adet domates

tuz,pul biber,kekik

2 yemek kasigi mayonez

Yapilisi

Patatesler ve havuc soyulur ve sonra istenilen sekilde dogranir.(kalin olursa daha iyi cunku kisik ateste pisecegi icin hamur gibi olmasin)Sarimsaklar(ikiye bolunecek),kuru sogan ve domates de soyulduktan sonra ozellikle sogan buyuk bir sekilde dogranir.Tavuklar yikandiktan sonra derince bir kaba alinir.Ustune sogan,sarimsak,domates,havuc,patates,baharatlar ve mayonez eklenerek bir guzel karistirilir.Butun malzemeler iyice harmanlandiktan sonra(istenirse ketcap da konulabilir ama ben koymadim bir daha ki sefere ketcap da ekleyecegim)tencereye alinir ve kisik ateste pisirilir(kesinlikle su ve yag eklenmeyecek ve kisik ateste pisecek).Butun malzemeler pisince alti kapatilir ve yemegimiz hazır ellerimize saglik