



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ACI SOSLU TAVUK

[Sahrap Soysal](#)

2 yemek kaşığı sıvıyağ
4 adet tavuk but kanat yada kalça
1 adet soğan
1 diş sarımsak
500 gr salsa sos
1 su bardağı tavuk suyu
3 yemek kaşığı acı kırmızı biber
2-3 yemek kaşığı fıstık ezmesi
2 yemek kaşığı kakao

Yağı bir tavaya koyup kızdırın. Daha sonra tavukları koyup her iki tarafları kızarana kadar çevirerek 4-6 dakika pişirin. Tavukların üzeri hafif kızarıncaya tavadan alın.

Aynı tavaya küçük küçük doğranmış soğan ve sarımsağı ekleyip, soğanlar pembeleşene kadar 2-3 dakika pişirin.

Üzerine salsa sosu, tavuk suyu, acı kırmızı biber, fıstık ezmesi ve kakaoyu ekleyip karıştırarak kaynaya kadar pişirin. Ocağın altını kısıp tavukları ekleyin ve 20-25 dakika daha tavuklar iyice pişene kadar pişirmeye devam edin.

[ML® Salsa Soslu Tavuk Videosu](#)