



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ACILI TAVUK

MALZEMESİ 4 kişilik

4 tavuk budu

30 gram (2 çorba kaşığı) tereyağı

2 çorba kaşığı zeytinyağı

250 gram küp domates

2 büyük boy çaykaşığı hardal

tozşeker

bir parça kırmızı biber

un

tuz

karabiber

YAPILIŞI:

1) Butları ateş üzerinde tıtsüledikten sonra, yıkayıp kurulaşın ve una bulayın. Butları silkeleyerek fazla unu döktükten sonra, bir tavada zeytinyağı ve tereyağı karışımında kızartın.

2) Fırın kabına butları dizin. Pişirme suyuna küp domatesi, hardalı, çay kaşığının ucuyla tozşekeri, tuz, karabiber ve kırmızıbiber parçasını ekleyin.

3) 5-10 dakika pişirin, sonra da hazırladığınız sosu süzgeçten geçirip butların üzerine dökün.

4) Fırın kabını alüminyum folyoyle kaplayıp, önceden ısıttığınız 200 derecelik fırına verin. Yarım saat pişsin. Sıcak sıcak servis yapın.