



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## AVCI USULÜ TAVUK

200 gr Tat Közlenmiş Biber  
2 kulu Tat Doğranmış Domates  
2 çorba kaşığı  
Tat Domates Salçası  
2 çorba kaşığı zeytinyağı  
12 adet Tavuk Baget  
1 büyük doğranmış soğan  
2 diş ezilmiş sarımsak  
1 su bardağı tavuk suyu  
1 dal biberiye  
Defne yaprağı  
1/2 su bardağı siyah zeytin

Tavada ısıttığınız zeytinyağı içinde tavukları kızartınız. Soğan, sarımsak ve biberi tavaya ekleyip soğanlar pembeleşinceye kadar kavurunuz. Tat Doğranmış Domates, Tat Salça, tavuk suyu, biberiye ve defne yaprağını bir arada pişiriniz. İçine tavukları ekleyerek 30 dakika kadar pişiriniz. Daha sonra içine zeytinleri ekleyerek 10 dakika kadar pişiriniz. Biberiye ve defneyi içinden çıkarıp servis yapınız.