



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHARATLI TAVUK

10 adet tavuk budu
1 adet domates
1 diş sarımsak
1 adet kuru soğan
1 tatlı kaşığı kekik
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı köri
1 çorba kaşığı domates veya biber salçası
1 çay kaşığı zerdeçal
1 çay kaşığı muskat
Yarım çay bardağı zeytinyağı
Yarım limonun suyu
Tuz
Karabiber
Kırmızıbiber

Soğanı küçük küçük doğrayalım. Domates ve sarımsağı rendeleyelim. Tencereye yağı koyalım, içine rendelediğimiz domates, sarımsak ve limon suyunu ilave edelim. Salçayı ekledikten sonra ezerek karıştıralım. Daha sonra soğan, baharatlar ve tavuk butlarını ekleyip karışıma bulayalım. Tencereyi ateşten alıp, kapağını kapatıp buzdolabında 3,5-4 saat bekletelim. Beklettikten sonra tepsiye dizip orta ısı fırında kızarıncaya kadar pişirelim.