



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİBERLİ PEMBE TAVUK

Yarım kg tavuk göğsü
2 adet kırmızı biber
1 adet kuru soğan
1 diş sarımsak
5 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çay bardağı krema
Yarım tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı tuz

Tavuk ince uzun doğranır. Biberlerin çekirdekleri çıkarılır, tavuk gibi doğranır. Soğan yarım daire şeklinde doğranır. Tavaya yağ konur önce soğan ve biber atılır. Soğan yumuşamaya başlayınca tavuk ve ezilmiş sarımsak atılır. Tavuk sulanmaya başlayınca kimyon ve tuz atılır. Ocaktan almadan hemen önce krema eklenir. Sıcak olarak servise sunulur.