



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇAM FISTIKLI VE BİBERLİ TAVUK

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik Kase
2 Adet kırmızı biber
2 Yemek Kaşığı (dolmalık) Çam Fıstığı
2 Yemek Kaşığı elma sirkesi
4 Parça Kemiksiz Tavuk But
5 Adet Sivribiber ya da Köy Biberi

Tavukları, parmak şeklinde (jülyen) doğrayın. Sıvı yağ, elma sirkesi, dilimlenmiş sarımsak ve tuz ile iyice karıştırın. Buzdolabında en az yarım saat (mümkünse 1-2 saat) dinlendirin.teflon bir tavada sanayağı eritin marine edilmiş tavukları ekleyin.kısık ateşte, çok az su ile pişirin. Sonra, biberleri, fıstıkları ekleyin, orta ateşte sürekli karıştırarak kızartın. Daha renkli bir yemek olsun isterseniz, içine bir tane sarı biber de doğrayabilirsiniz.