



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CESUR TAVUK

- 1 adet bütün tavuk
- 2 adet acı sivri biber
- 1 çorba kaşığı acı biber salçası
- 1 adet kuru soğan
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 2 su bardağı su
- 1 çay kaşığı kimyon
- 2 çay kaşığı tuz

Tavuk küçük parçalara ayrılır. Tencereye tereyağı konur, ısınınca tavuk parçaları konur. İki yüzü renk alana kadar kızartılır. Sonra ince kıyılmış soğan, sivri biber ve salça ilave edilir. 1 su bardağı sıcak su ilave edilir. Kapak kapatılır. 15 dakika pişirdikten sonra 1 su bardağı daha sıcak su, kimyon konur. Ateş kısılır, kapaklı olarak yaklaşık 25 dakika daha pişirilir.