



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇEVİRİMİÇİ TAVUĞU

- 1 adet tavuk
- 1 çorba kaşığı salça
- 1 adet kuru soğan
- 3 kaşık zeytinyağı
- 2 adet domates
- 2 diş sarımsak
- 3 adet biber
- 1 tatlı kaşığı tuz

Bütün tavuk küçük parçalara ayrılır, bir düdüklü tencereye konur. Sarımsak ve soğan çok ince doğranır, biberler bir kaç parçaya bölünür üzerine bırakılır. Tuz serpilir. Domates rendelenir, salça ve zeytinyağı ilave edilir ve iyice çırpılır. Düdüklüde ki malzemenin üzerine gezdirilir. Kapak kapatılır ve pim çıktıktan sonra, kısık ateşte 12 dakika pişirilir.