



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

DOMATES SOSLU TAVUK

Malzeme:

- 2 diş sarımsak
- 3 adet büyük boy domates
- 1 çorba kaşığı Bizim Mutfak Ketçap
- 1 çay kaşığı kapari
- 4 parça tavuk göğüs bonfile
- Karabiber
- 4-5 dal maydanoz
- 2 çorba kaşığı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı

Zeytinyağını sos tenceresinde ısıtıp kıyılmış sarımsakları kavurun. Zar şeklinde doğranmış domatesleri ilave edin. Kapari, karabiber ve ketçapı ilave edin. Kısık ateşte sos kıvamına gelene dek pişirin. Yapışmaz yüzeyli geniş bir tavayı iyice ısıtın. Yüksek ateşte tavuk etlerinin her iki tarafını kızartın. Servis tabağına alın, domatesli sos ve doğranmış domates ile sıcak servis yapın.
