



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BİBERİYELİ TAVUK BUDU

Eyüp Sevinç

4 adet tavuk but  
1 adet kuru soğan  
3 diş sarımsak  
3 adet domates  
1 tatlı kaşığı biberiye  
1 su bardağı galeta unu  
2 adet yumurta  
1 tatlı kaşığı şeker  
2 yemek kaşığı margarin  
1 su bardağı sıvı yağ  
Tuz  
Karabiber

Kuru soğanı piyazlık doğrayın. Sarımsakları ayıklayıp, kıyın. Domateslerin kabuğunu soyun, rendenin geniş tarafı ile rendeleyin. Yayvan bir tencerede margarini kızdırın, içine piyazlık doğranmış kuru soğanı ve kıyılmış sarımsakları ilave edip, kavurun. Soğanlar renk alınca içine rendelenmiş domatesleri, biberiyeyi, şekerini, tuzu ve karabiberi ilave edip, bir taşım pişirin. Yayvan bir kabin içine yumurtalar kırın, bir çatal yardımı ile çırpın. İkinci bir yayvan tabağa galeta unu dökün. Tavuk butları önce çırpılmış yumurtaya bulayıp, sonra galeta ununa bulayın. Yayvan bir tencerede sıvı yağı kızdırıp, tavukları kızartın. Kızaran tavukları kağıt havlu yaydığınız tabağa alıp, fazla yağı süzdürün. Kızarmış tavuk butlarını servis tabağına alın, üzerine domatesli sosu gezdirip, sıcak olarak servis edin.

