



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUŞ ÜZÜMLÜ SALÇALI TAVUK

400 gram tavuk butu
1 soğan
3 diş sarımsak
10 zeytin
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı salça
1 tatlı kaşığı zerdeçal
1 çorba kaşığı nar ekşisi
2 çorba kaşığı kuş üzümü

Tencerede erittiğiniz tereyağının üzerine zerdeçalı, salçayı, rendelenmiş soğanı ekleyip karıştırın. Tavuk etlerini aktarın. Çok az su ekleyip pişmeye bırakın. Tavuk butlarının rengi dönünce üzerine zeytinleri, kuş üzümünü ilave edip harmanlayın. Kapağı kapalı olarak 15 dakika daha pişirin. Soğumadan servis yapın. Patates ya da havuç püresi hazırlayıp yanında sunabilirsiniz.