



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## NARLI TAVUK

Malzeme:

10-15 adet kaju

1 su bardağı nar suyu

1 adet küçük boy soğan

1 çorba kaşığı Bizim Mutfak Ketçap

4 çorba kaşığı Bizim Ayçiçek Yağı

1/2 çay kaşığı zencefil

1/2 çay kaşığı tarçın

4 çorba kaşığı krema

Kaju ve kıyılmış soğanı yağda kavurun. Salça ilave edip kavurmaya devam edin. İri parçalar halinde kestiğiniz tavuk göğüs ve but parçalarını ekleyip kavurun. Nar suyunu ve baharatları ilave edip tencerenin kapağını kapatın. 30-35 dakika daha pişirdikten sonra ocaktan alın. Nar taneleri ve krema ile servis yapın.

---