



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## SALÇALI TAVUK BUTLARI

1 ay bardağı sıvı yağ  
8 adet tavuk butu  
2 orba kaşığı domates salçası  
3 adet domates  
1 orba kaşığı şeker  
1 orba kaşığı biber salçası  
4 diş sarımsak  
4 orba kaşığı susam  
2 dal biberiye  
Tuz, karabiber  
2 orba kaşığı kırmızı pul biber

Salaları 1 su bardağı su ile çırpın, içine sıvı yağ döküp karıştırın, sarımsakları ezip ekleyin. But halindeki tavukların üzerine tuz, karabiber ve kırmızı pul biberi harmanlayıp yağlı, salçalı, sarımsaklı bu karışımı elinizle her yerine sürün. Susamları da her tarafına serpin, dilimlenmiş domatesleri üzerine yerleştirin ve tavuğı fırın tepsisinin içine yerleştirip 190 derecede 1 saat kadar pişirin. Ara ara akan yağını üzerine alıp güzel bir şekilde kızarmasını sağlayın. Daha sonra fırının ısısını 200 dereceye getirip 30 dakika daha pişmeye bırakın. Fırından aldığınız tavuğun üzerine servis yapmadan önce bir miktar daha pişme suyundan ekleyip sıcak olarak servis tabağına alın.