



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÜZÜMLÜ PORTAKALLI TAVUK BUDU

1 ay bardağı kuru üzüm
1 adet portakallın suyu
1 tatlı kaşığı şeker
4 adet tavuk budu
2 orba kaşığı tereyağı
1 adet soğanın suyu
Tuz, karabiber, kırmızı pul biber

Fırın kabına tavuk butlarını koyup üzerine 10 dakika sıcak suda bekletilmiş kuru üzümü, şekerini, tereyağını ve soğan suyunu ekleyip kapağını kapatın. 170 derecedeki fırında 40 dakika pişirin. Kırk dakika süre dolunca üzerini açıp portakal suyu ilave edin, baharatları koyun. Tekrar fırına kayarak 10 dakika kızarmasını sağlayın. Sade pilavla ya da iç pilavla servis yapılabilir.