



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ACILI ESNAF TAVUĞU

- 1 adet tavuk
- 4 adet acı sivri biber
- 2 adet soğan
- 3 adet domates
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- Tuz
- 1 kahve fincanı sıvıyağ

Tavuk küçük parçalara bölünür. Tencereye sıvıyağ ve yarım daire şeklinde doğranmış soğanlar atılır. Orta ateşte pembeleşince tohumlarıyla birlikte doğranmış biberler, pul biber, karabiber ve tuz atılır. Bir kaç dakika sonra küp küp doğranmış domatesler eklenir. Domatesler şeklini kaybedince tavuk parçaları atılır, karıştırılır ve kabak kapatılır. 40-45 dakika pişirilir.