



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ACILI TAVUK BONFILE

400 gram tavuk bonfile
3 yemek kaşığı soğan suyu
1 yemek kaşığı tereyağı
5 yemek kaşığı süt
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
Yarım tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı karabiber
Kekik
3 diş sarımsak

Tavuk etini kuşbaşı doğrayın.
Tereyağı ve su hariç bütün malzemeleri karıştırıp iyice harmanlayın
Tereyağını tencerede eritin.
Ardından soslu tavuk göğsünü ve sarımsakları koyup kavurun.
Soğan suyuyla birlikte sütü de ekleyip pişirin.
En son baharatlarını ekleyip tavuklar suyunu çekene kadar pişirip servis yapabiliriz.

