



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ACILI TAVUK KAVURMA

- 3 adet tavuk budu
- 1 kg kırmızı soğan
- 2 diş sarımsak
- 4 adet sivri biber
- 2 adet kırmızı sivri biber
- 2 yemek kaşığı acı biber salçası
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 1 yemek kaşığı pul biber
- 2 yemek kaşığı isot
- 3/4 çay bardağı zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Servisi için:
- 6-7 adet lavaş
- 2-3 adet turp
- 1 adet domates
- 1 adet limon
- 2-3 adet közlenmiş biber
- 1 tatlı kaşığı kekik(kuru ya da taze)

Tavaya zeytinyağı ve tereyağını koyup ısıtın.

Üstüne iri doğranmış soğanları, sarımsakları ve tuzu ekleyin.

Yumuşayana kadar pişirin.

Tavuk butlarını kemiklerinden ve derilerinden ayırıp, mutfak robotunda parçalayın. Dilerseniz tavuk kıyma da kullanabilirsiniz.

Tavukları derin bir tencereye alın.

Üstüne gelecek şekilde soğuk su ve tuz ekleyip, orta ateşte haşlayın.

Haşlama esnasında oluşan köpükleri kaşık yardımı ile alın.

Yumuşayan soğanlara iri doğranmış biberleri, baharatları ve salçayı da ekleyin.

Son olarak pişen tavukları da suyuyla birlikte tavaya alın.

Ocağın altını kısarak, pişmeye bırakın.

Karışım suyunu çekip yağına kalınca kavurmamız hazır.



