



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ADAÇAYLI TAVUK BUT

1 kg tavuk but
Yarım su bardağı kuru adaçayı
Kırmızı tatlı toz biber
Taneli hardal
Değirmen karabiber
Kaya tuzu

Adaçayını sıcak suda bekletelim soğuduktan sonra göz kararı hardal, kırmızı toz biber ekleyip çamur kıvamında bir karışım elde edelim. Bu karışımı iyice tüm butlara yedirip fırın torbası ile 180 derece fırına sürelim. Yarım saat kafi geliyor.

