



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ALTIN TAVUK

- 6 adet tavuk kalça  
Kaplama için:  
1 adet krema  
1 yemek kaşığı tuz  
1 tatlı kaşığı karabiber  
1 tatlı kaşığı toz köri  
1 paket sade patates cipsi  
Sosu için:  
Yarım adet mor lahanaya  
1 adet kırmızı kapya biber  
1 adet köy biberi  
1 tatlı kaşığı elma sirkesi  
4 yemek kaşığı mayonez  
2 diş sarımsak  
1 adet soğan

Tavukları iyice temizledikten sonra kaplamak için sosu hazırlayın.  
Bir kaptaki kremayı, baharatları ve katıpatı harmanlayın.  
Son olarak patates cipsini de ufalayıp, bu karışımla tavukları kaplayın.  
Kaplanmış tavukları tavada kızartın.  
Sosu için; soğanı ve biberleri, doğrayıp tavada kızmış zeytin yağın içinde iyice kavurun.  
Ocaktan alın ve mayonezi, mor lahanayı, elma sirkesi, sarımsağı ekleyerek karıştırın.  
Kızarmış tavukların yanına ya da altına sos olarak servis edebilirsiniz.

