



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BAHARATLI TAVUK

### Malzemesi

10 adet tavuk but

1 adet domates

1 diş sarımsak

1 adet soğan

1 tatlı kaşığı kekik

1 tatlı kaşığı kimyon

1 tatlı kaşığı köri

1 çorba kaşığı Tamek Domates ve Tamek Biber salçası

1 tatlı kaşığı kırmızı biber

1 tatlı kaşığı karabiber

Yarım çay bardağı zeytinyağı

Yarım limonun suyu

Tuz

Soğanı küçük küçük doğrayın, domates ve sarımsağı rendeleyin. Domatesi, zeytinyağı ve yarım limon suyuyla beraber bir tencereye alın. Salçayı da ekleyin ve ezin. Sarımsak, soğan ve baharatları ekleyin ve karıştırın. Tavuk butlarını tencereye koyun ve karışıma bulayın. Tencerenin üstünü örtün ve buzdolabında 3-4 saat beklemeye alın. Sonra butları tepsiye dizin ve orta ısıllı fırında çıtır çıtır olana kadar pişirin.

---