



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BARBAKÜ SOSLU TAVUK

MALZEMELER

4 Adet Tavuk Budu

Tuz, Karabiber

300 ml. Barbekü Sosu veya Ketçap

500 gr. Kereviz Sapı

1 Yemek Kaşığı Sıvı Yağ

Şeker

1 Tatlı Kaşığı Sirke

YAPILIŞ TARİFİ

Tavuk butlarını iyice yıkayıp temizledikten sonra tuzlayın ve karabiberleyin.

Butları, derili kısımları alta gelecek şekilde fırın tepsisine koyun.

200° ısıtılmış fırında 15 dakika pişirin, ters çevirip 15 dakika daha pişirin.

Üzerlerine kalın bir tabaka barbekü sosu veya ketçap sürün, 5 dakika daha pişirin.

Kerevizin saplarını ince ince kesin, yapraklarını kıyın.

Kereviz saplarını 5 dakika yağda kavurun üzerlerine 1 tutam şeker serpin, sirke gezdirin.

Kıydığınız yaprakları katın, tuz ve karabiber koyun.

Tavuğu sebze ve sosla birlikte servis yapın.