



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BATI AFRİKA USULÜ TAVUK

2 kg'lık 1 tavuk (temizlenip, 8 parçaya bölünmüş)
30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı
1 çorba kaşığı rafine yağ
2 büyük diş sarımsak (dövülmüş)
1 acı sivri yeşil biber (doğranmış)
1 fiske pul kırmızıbiber
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 limonun suyu
1 çorba kaşığı sirke
1 çorba kaşığı şeker
1 çorba kaşığı domates salçası
2 su bardağı tavuk suyu
1 çorba kaşığı unlu tereyağ

Büyük bir tavaya tereyağı ve rafine yağı koyup, orta ateşe oturtunuz. Yağ kızınca tavuk parçalarının yarısını ekleyiniz. Tavuk parçalarını arasına karıştırarak 10-12 dakika, her yanları kahverengi oluncaya kadar kızartınız. Bir delikli kepçeyle tavuk parçalarını tavadan alıp, kağıt peçete üstünde fazla yağlarını süzdürünüz. Kalan tavuk parçalarını da aynı biçimde kızartıp, fazla yağlarını süzdürünüz. Tavayı ateşten alıp, içinde 1 çorba kaşığı yağ bırakarak fazlasını dökünüz.

Tavayı yeniden ateşe oturtup yeşil sivri biber, pul kırmızıbiber, tuz ve karabiberi ekleyiniz. Karışımı sürekli karıştırarak 1 dakika kızartınız. Limon suyu, sirke, şeker, domates salçası ve tavuk suyunu katınız. Sosu sürekli karıştırarak kaynatınız. Kaynayınca kızarmış tavuk parçalarını yeniden tavaya koyunuz. Ateşi iyice kısıp, tavanın üstünü kapatarak 40-45 dakika, tavuk parçaları bıçakla baktığınızda iyice yumuşayuncaya kadar, arasına karıştırarak pişiriniz.

Delikli kepçeyle tavuk parçalarını ısıtılmış bir servis tabağına çıkarıp, sosu hazırlayuncaya kadar sıcak kalmalarını sağlayınız.

Ateşi hafifçe yükseltip, unlu tereyağı küçük parçalar halinde birer birer ekleyerek, sos koyu ve pürüzsüz oluncaya kadar karıştırınız.

Tavayı ateşten alıp, sosu tavuk parçalarının üstüne dökerek, servis ediniz.

Not: Çok acı sevmeyenlerin, sivri biberi doğramadan önce, çekirdeklerini ayıklamaları gerekir.