



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİBERİYE SOSLU BUT

4 adet Banvit Piliç Kemiksiz But
2 çorba kaşığı kapari
4 diş sarımsak (ince kıyılmış)
3 çorba kaşığı zeytinyağı
2 çorba kaşığı biberiye (ince kıyılmış)
120 ml üzüm suyu
120 ml elma sirkesi
Tuz
Tane karabiber

Kapari, sarımsağın yarısı, tuz, karabiber ve 1 çorba kaşığı zeytinyağını iyice karıştırın. Etleri, derili kısımları alta gelecek şekilde düz bir zemine yayın. Her birinin ortasına hazırladığınız harcı paylaşırıp, rulo şeklinde sarın. Açılmaması için kürdanla tutturun. Kalın dipli ve yayvan bir tavayı ısıtıp, 2 çorba kaşığı zeytinyağı koyun ve etleri yerleştirin. Hızlı ateşte ve etleri çevirerek, her tarafları altın sarısı renk alıncaya kadar, yaklaşık 3 dak. pişirin. Tavadaki yağı süzün. Kalan sarımsak ve biberiyeyi, havanda püre kıvamına gelinceye kadar ezin. Biberiyeli sarımsağı küçük bir sos kabına alın. Üzerine üzüm suyu ve elma sirkesini ekleyin. Biberiyeli sosu etlerin üzerine gezdirip, arzu ederseniz tuz ve karabiber serpin. Üzerine hafif aralık kalacak şekilde kapak kapatın. Hızlı ateşte kaynama noktasına kadar ısıtıp, ateşi kısın. Etler arzu ettiğiniz kıvama gelinceye ve sos yarı yarıya azalıncaya kadar, yaklaşık 15 dak. pişirin. Etleri tabaklara alın. Arzu ederseniz dilimleyip, sotelenmiş taze fasulye ve taze patates ile birlikte servis yapın.

