



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİBERİYELİ BUTLAR

Malzemeler

- 4 adet bütün tavuk budu
- 1 adet kuru soğan
- 2 diş sarımsak
- 2 adet havuç – rendelenmiş
- 5 dal taze biberiye
- 2 tatlı kaşığı bal
- ½ su bardağı zeytinyağ
- toz kırmızı biber
- tuz
- Acı sos:
 - 1 ½ domates
 - ½ adet kuru soğan
 - 10 diş sarımsak
 - ¼ su bardağı zeytinyağ
 - 4 adet küp şeker
 - 2 yemek kaşığı sirke
 - pul biber, karabiber, tuz
 - 1 çay kaşığı acisso

Yapılışı

Fırını 220 dereceye getirin.

Soğan, sarımsak, havuç, zeytinyağ, tuz, toz kırmızıbiber, bal ve biberiyeleri Arzum Robby multi robotta püre kıvamına getirin. Karışımı tavuk butlarının üzerine sürün.

Tavuk butlarını fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış fırında 30 dakika pişirin. Pişirme sırasında tepside biriken yağları ara sıra fırça yardımı ile butların üzerine sürün.

Acı sosu hazırlamak için; bütün sos malzemelerini robotta çekip püre kıvamına getirin. Karışımı sos tenceresine alıp 10 dakika pişirin.

Biberiyeli tavuk butlarınızı acılı sos eşliğinde servis yapın.