



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERİYELİ PATATES VE TAVUK

<https://www.elele.com.tr>

1 kg patates
½ kg kemiği alınmış tavuk but
Bir tutam taze biberiye
2-3 diş sarımsak
Tuz
Karabiber
Bir miktar zeytinyağı

Patatesleri soyup küp küp doğrayın. Fırın tepsisinin altına pişirme kağıdı serin. Patatesleri, tavuk eti parçalarını bu tepsinin içine koyun. Üzerine sarımsakları ince ince doğrayın, biberiyeyi, tuzunu, karabiberini serpiştirin; zeytinyağını gezdirin ve elinizle karıştırın. 200 derece ısıtılmış fırında patatesler kızarıncaya kadar (yaklaşık yarım saat) pişirin.

