



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİBERİYELİ TAVUK PARÇALARI

1 bütün tavuk (parçalara ayrılmış)
1 adet limon suyu
1 ay bardağı zeytinyağı
1 ay kaşığı limon kabuğu rendesi
1 diř sarımsak (dövülmüř)
3 orba kaşığı biberiye (doğranmış)
Tuz
Karabiber

Tavuk dışındaki tüm malzemeleri homojen oluncaya kadar karıştırın.
Karışıma tavuk parçalarını ilave edin ve ağzı kapalı bir biçimde buzdolabında en 1 saat marine edin.
Izgarada ya da tavada her iki tarafı kızarana kadar pişirerek servis edin.