



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERLİ TAVUK

MALZEMELER

500 gram kuşbaşı tavuk
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı un
100 gr. rendelenmiş kaşar peyniri
2 domates
1 çorba kaşığı salça
1 sivri biber
1 baş sarımsak
1 defne yaprağı
2 kesme şeker
1 çay bardağı krema
Tuz
Kekik

Bir tencereye tavuk etlerini, sarımsağı ve unu koyup, tavukların rengi dönene kadar karıştırın. Daha sonra tereyağı, domates, salça, biber, defne yaprağı ve bir fincan su ilave edin, kısık ateşte 20 dakika pişirin. Piştikten sonra bir çay bardağı kremayı, şekerini ve tuzu ilave edin. Hazırladığınız yemeği servis tabağına alıp, üzerine kekiği ve rendelediğiniz kaşar peynirini serpererek servis yapın.
