



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİBERLİ TAVUK

Malzemeler:

- 1 kg ince dilimlenmiş tavuk göğüs
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 2 çorba kaşığı süzme bal
- 2 kaşık ketçap
- 2 kaşık hardal
- 1 çorba kaşığı biberiye
- 1 çorba kaşığı kırmızıbiber
- 1 çorba kaşığı karabiber
- 2 çorba kaşığı soya sosu
- 1 çorba kaşığı kekik.

Bütün malzemeler bir kaptaki karıştırılır. İnce dilimlenmiş tavuklar bu sosa yatırılarak 1 gece veya 4.5 saat bekletilir. Etler sosu iyice çektikten sonra ızgarada pişirilir. Püre veya haşlama sebze ile servis yapılır.
