



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİBERLİ TAVUK

- 1 - 1,5 kg'lık 1 tavuk (temizlenip, 6 parçaya bölünmüş)
- 2 yumurta
- 1/2 su bardağı süt
- 60 gr (2/3 su bardağı) bayat ekmek içi (ufalanmış)
- 60 gr (1 2 su bardağı) un
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 2 çorba kaşığı rafine yağ
- 2 orta boy dolmalık biber (çekirdekleri temizlenip, doğranmış)
- 2 orta boy soğan (ince doğranmış)
- 2 diş sarımsak (dövülmüş)
- 400 gr domates (kabukları soyulup, çekirdekleri temizlenerek kuşbaşı doğranmış).

Büyük bir kasede yumurta ve sütü çatalla çırpınız. Tavuk parçalarını bu karışıma koyup arasına çevirerek ve her taraflarının karışıma iyice bulanmasını sağlayarak, bir kenarda 2 saat bekletiniz. Orta boy bir kasede ufalanmış bayat ekmek içi, un, tuz ve karabiberi iyice karıştırıp, kaseyi bir kenara bırakınız.

Büyük bir tavaya tereyağı ve rafine yağı koyup, orta ateşe oturtunuz. Yağ kızınca dolmalık biber, soğan ve sarımsağı koyup, sık sık karıştırarak 6-7 dakika pişiriniz. Bir delikli kepçeyle biber ve soğanları bir tabağa çıkarınız.

Tavuk parçalarını yumurta-süt karışımından alıp, kasedeki unlu karışıma bulayınız. (Yumurta-süt karışımını atınız.) Tavuk parçalarını tavada 15 dakika, her yanları kahverengi oluncaya kadar kızartınız. (Gerekirse tavaya biraz daha yağ ekleyiniz.) Ateşi iyice kısıp, tavanın üstünü kapatarak tavuk parçalarını 15 dakika pişiriniz. Domates, pişmiş dolmalık biber ve pişmiş soğanları ekleyip, 10 dakika pişiriniz.

Tavayı ateşten alıp, yemeğinizi ısıtılmış bir servis tabağına aktararak servis ediniz.