



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİBERLİ TAVUK

500 gram tavuk kuşbaşı
5 adet sivribiber
2 adet kırmızıbiber
10 adet arpacık soğan
4 diş sarımsak
Tuz, karabiber, kekik
4 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çorba kaşığı çiğ krema

Sarımsakları rendeleyin, arpacık soğanları temizleyip ikiye bölün, üzerine bir miktar zeytinyağı da döküp tavada 5 dakika kavurun. Tavuk etlerini de küçük parçalara ayırıp içlerine atın ve 15 dakika pişirin. Biberleri doğrayıp içine ilave edin. Sıcakken üzerine baharatları yerleştirin. Son olarak kremayı ekleyip harmanlayın. İstenirse domateslerle süsleyip sıcakken ikram edilebilir.