



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇAM SAKIZLI TAVUK

4 adet tavuk göğsü
1 adet kırmızı biber
1 adet sarı biber
1 adet dolmalık yeşil biber
50 gr krema
Bir miktar tuz ve karabiber
Bir miktar zeytinyağı
Bir miktar çam sakızı

Hazırlanışı

Tavuk göğüslerini ve biberleri küp şeklinde doğrayın. Bir tavaya zeytinyağı koyun ve tavukları soteleyin. Tavuklar renk alınca biberleri ekleyin. Çam sakızı ve krema ekleyip 5 dk soteledikten sonra servis edin.