



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİFTÇİ TAVUĞU

- 1 adet tavuk
- 1 baş soğan
- 2 diş sarımsak
- 3 adet domates
- 3 adet biber
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 2 çay kaşığı tuz
- 1 çay bardağı su

Soğan ve sarımsak ince ince kıyılır, tereyağı eşliğinde kavrulur. Küp küp doğranmış domatesler ve iri doğranmış biberler ilave edilir. Domatesler gevşeyince kimyon ve tuz eklenir. Bir kaç dakika sonra parçalara ayrılmış tavuk bu salçaya yerleştirilir. Kapak kapatılır. 10 dakika sonra sıcak su ilave edilir. Tekrar kapak kapatılır ve 35 dakika kadar pişirilir.