



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DEĞİŞİK TAVUK

- 1 adet uafak tavuk
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 2 adet domates
- 3 adet sivri biber
- 1 adet soğan
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- Yarım tatlı kaşığı kimyon
- 1 çay bardağı su
- 1 çorba kaşığı kaymak

Domates, soğan, biber, kaymak ve su rondoda çekilir. Dödüklü tencereye tereyağı konur. Eriyince parçalanmış tavuk atılır. 2-3 dakika bir yüzü kızarıncaya diğeryüzü de çevrilir. Üzerine rondoda çekilen karışım, tuz, pul biber ve kimyon eklenir. Dödüklü tencerenin kapağı kapatılır. Pim çıkınca yaklaşık 7 dakika pişirilir.