



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES SALÇALI TAVUK

MALZEMESİ.

1 adet parçalanmış tavuk
4 adet domates
1 çorba kaşığı domates püresi
2 baş soğan
2 diş sarımsak
2 çorba kaşığı natürel zeytinyağı
1 kahve kaşığı kırmızı pul biber
1 kahve kaşığı karabiber
Yeterince tuz

YAPILIŞI:

Kalın dipli bir tencereye zeytinyağını koyup tavuk parçalarını çevirerek kızartınız. Tavuk parçalarının üstleri kızarıp sararınca, tencereden çıkarıp bir kenarda bekletiniz. Soğanları ayıklayıp halka halka incecik doğrayınız. Tencere-dika aynı yağda pembeleşin-ceye kadar kavurunuz. Domatesleri sıcak suya batırıp kabuklarını soyunuz. İri iri doğrayıp çekirdeklerini çıkarınız. Hazırladığınız bu domatesi soğana ilave edip, karıştırınız. Sarmısağı havanda dövdükten sonra tencereye ekleyiniz. Domates püresini ilave ettikten sonra, iyie karıştırarak bir kaç dakika pişiriniz. Tuzunu, biberini ekip, bir bardak suyla sulandırdıktan sonra kapağı kapatarak 20 dakika kadar hafif ateşte pişiriniz. Bu süre sonunda hazırladığınız bu salçaya tavuk parçalarını ilave edip karıştırınız. Kırmızı pul biberini ekip, yarım fincan su ilave ediniz. 40 dakika daha çok hafif ateşte tıkırdatarak pişirmeye devam ediniz. Sıcak sıcak, tereyağı sade pilav eşliğinde ikram ediniz.

[ML® Domatesli Tavuk için tıklayın](#)