



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES SOSLU ZEYTİNLİ TAVUK

Yarım ay bardağı zeytinyağı
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
6 parça tavuk but eti
Sosu için:
3 su bardađı rendelenmiř domates
1 yemek kaşığı domates püresi
1 sarı domates
Tuz
Karabiber
Kekik
Kırmızı pul biber
Sumak
1 su bardađı ekirdeksiz siyah zeytin
Üzeri için:
Taze biberiye

Zeytinyağı ve salçaları bir kasede karıştırıp tavuk but etlerinin üzerine bir fırça yardımıyla sürün ve yapışmaz yüzeyli bir tavada hafif kızartın. Sosu için, rendelenmiş domates, domates püresi ve tavla zarı formunda doğradığınız sarı domatesi dikdörtgen bir fırın kabına alıp karıştırın. Tuz ve baharatlarla tatlandırın. Hafif kızarttığınız tavuk but etlerini sosun üzerine alın. Çekirdeksiz siyah zeytini ilave edin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30 dakika pişirin. Biberiye ile süsleyerek sıcak servis yapın.

