



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ BİBERİYELİ TAVUK BUDU

Malzeme

- 6 adet tavuk but
- 2 yemek kaşığı Sana Crème bonjour
- 1 adet kuru soğan
- 3 diş sarımsak
- 3 adet domates
- 1 tatlı kaşığı biberiye
- 1 tatlı kaşığı şeker
- Tuz ve karabiber
- Üzeri için:
- 2 paket çıtır pane harcı
- 3 adet yumurta
- Kızartmak için:
- Sıvı yağ

Hazırlanışı

1. Kuru soğanı piyazlık doğrayın.
2. Sarımsakları ayıklayıp, kıyın.
3. Domateslerin kabuğunu soyup, rendenin geniş tarafı ile rendeleysin.
4. Sosu için; yayvan bir tencerede Sana Crème Bonjour kızdırıp, içine piyazlık doğranmış kuru soğanı ve kıyılmış sarımsakları ilave edip, kavurun.
5. Soğanlar renk alınca içine rendelenmiş domatesleri, biberiyeyi, şekerini, tuz ve karabiberi ilave dip, bir taşım pişirin.
6. Yayvan bir kabın içine yumurtaları kırıp, bir çatal yardımı ile çırpın.
7. İkinci bir yayvan tabağa çıtır pane harcını dökün. Tavuk butlarını önce çırpılmış yumurtaya bulayıp, sonra çıtır pane harcına bulayın. Yayvan bir tencerede sıvı yağı kızdırıp, pane harcına bulanmış tavukları kızartın. Yağın kızgın olmasına dikkat edin ki kızaran tavuklar çok yağ çekmesin. Kızaran tavukları kağıt havlu yaydığınız tabağa alıp, fazla yağın süzdürün.
8. Kızarmış tavuk butları servis tabağına alıp, üzerine domatesli sosu gezdirip, sıcak olarak servis edin.