



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ERİKLİ TAVUK

1 adet tavuk
10-15 adet kuru erik
10-15 adet arpacık soğanı
2 adet kırmızı köz biberi
4 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çay bardağı su
Karabiber, tuz

İşleme başlamadan önce erikler yıkanır ve ılık suya ıslatılır. Tencereye yağ konur, parçalara ayrılmış tavuk atılır. Tavuğun iki yüzü renk alınca arpacık soğanlar eklenir. Soğanlar şeffaflaşınca halka halka doğranmış kırmızı biberler, tuz, karabiber ve erikler ilave edilir. Sıcak su katılır. Kapak kapatılır, 25-30 dakika pişirilir.
