



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKLI TAVUK

6 adet tavuk baget
2 adet kuru soğan
1 adet köz biber
2 diş sarımsak
5-6 adet kuru kayısı
5-6 adet kuru erik
1 çay kaşığı kekik
1 çay kaşığı pul biber
2 çay kaşığı tuz
6 çorba kaşığı sıvıyağ

Erik ve kayısı ılık suda yumuşayana kadar bekletilir. Tavaya yağ konur, ısınınca ince kıyılmış soğan ve sarımsak atılır, pembeleştirilir. Sonra bagetler katılır. Sıcak su dökülür. 15-20 dakika kapaklı olarak pişirilir. Tuz, kekik, pul biber serpilir. Başka bir tavaya ufak doğranmış erik ve kayısı konur. Üzerine tavuğun pişme suyu ve ufak doğranmış biber atılır. Biber rengini bırakana kadar pişirilir. Sonra bu karışım bagetlerin üzerine konur, karıştırılır ve servise sunulur.