



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KALKÜTA USULÜ TAVUK

2 kg'lık 1 tavuk (temizlenip derisi yüzülmüş ve 4 parçaya kesilmiş)  
1/4 su bardağı yoğurt  
3 diş sarımsak (dövülmüş)  
1 çay kaşığı pul kırmızıbiber  
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber  
3 çorba kaşığı limon suyu  
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı  
1 çay kaşığı tuz  
12 taze soğan (kıyılmış)

Tavuk parçalarının birkaç yerlerine çatal batırıp, büyük bir kaseye koyunuz. Küçük bir kasede yoğurt, sarımsağın 2/3'ü, pul kırmızıbiber, kırmızıbiber ve limon suyunun yarısını karıştırınız. Bu karışımı kasedeki tavuk parçalarının üstüne döküp, parmaklarınızla ovarak yediriniz. Kasenin üstünü örtüp, tavuk parçalarını marinada 4 saat bekletiniz.

Bir tencerede tereyağın yarısını (2 çorba kaşığı) orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca tavuk parçalarını ekleyip, sık sık karıştırarak 15 dakika, her yanları iyice kahverengileşene kadar kızarttıktan sonra, tuzu serpiniz. Ateşi iyice kısip, tencerenin kapağını kapatarak 10-15 dakika, tavuk parçalarını yumuşayınca kadar pişiriniz. Tencerenin kapağını açıp, 10 dakika daha pişirerek sosunun koyulaşmasını sağlayınız. (Sos yarısını çekmelidir.)

Bu arada küçük bir tavada kalan 2 çorba kaşığı tereyağı orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca ateşi kısip, kalan sarımsağı koyarak 1-2 dakika, kahverengi olmaya başlayınca kadar sürekli karıştırarak kızartınız. Taze soğanları ekleyip, arasıra karıştırarak 4-5 dakika, soğanlar sararınca kadar kızartınız.

Tavayı ateşten alıp, içindeki karışımı kaşıkla tenceredeki tavuk parçalarının üstüne aktarınız. Kalan limon suyunu üstüne serpip, tencerede çok az sos kalıncaya kadar pişirmeye devam ediniz. Tencereyi ateşten alıp, yemeğinizi ısıtılmış bir servis tabağına aktararak, servis ediniz.