



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KARAYİP USULÜ TAVUK

Eyüp Sevinç

- 2 çorba kaşığı un
- ½ tatlı kaşığı tuz
- ½ tatlı kaşığı karabiber
- 4 adet tavuk göğsü
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı
- 250 g. doğranmış konserve ananas
- 2 çorba kaşığı kayısı marmeladı
- 1 tatlı kaşığı biber turşusu
- 2 çorba kaşığı taze sıkılmış limon suyu
- 2 çorba kaşığı taze kişniş veya maydanoz

Un, tuz ve biberi büyük bir torbada karıştırın. Tavukları ekleyip torbayı sallayarak her taraflarının un karışımına bulanmasını sağlayın. Yüksekçe yakın orta ateşte, büyük bir tavada zeytinyağını kızdırın. Tavuğu bir defa çevirerek 8 dakika ve üstü tamamen kızarıncaya kadar pişirin. Doğranmış konserve ananas ve suyunu, kayısı marmeladı ve biber turşusunu karıştırıp tavuklarla 4 dakika pişirip tatların birbirine karışmasını sağlayın. Isıyı kapattıktan sonra, limon suyu ve kişniş karıştırıp, tavukların üstüne dökün ve servis yapın.

