



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI TAVUK

6 adet taze kayısı
400 gram kuşbaşı doğranmış tavuk bonfile
3 çorba kaşığı tereyağı
12 adet arpacık soğan
1 adet kırmızı biber
1 adet sarı biber
4 çorba kaşığı krema
1 tutam toz kırmızı biber

Tereyağını bir tavaya alın ve kızdırın.

Ardından arpacık soğanları da ekleyerek pembeleşinceye kadar kavurun.

Soğanlardan sonra kuşbaşı doğranmış tavuğu da ilave edip birkaç dakika soteleyin.

Kırmızı ve sarı biberleri küçük küçük doğrayın.

Sotelediğiniz tavukların üzerine doğradığınız biberleri ekleyin.

Tuz ve toz kırmızı biber serpip 5 dakika soteleyin.

Daha sonra kayisıların çekirdeğini çıkararak ikiye bölün.

İkiye bölünmüş kayisıları ve kremayı tavaya ekleyin.

Ağır ateşte 5 dakika daha pişirip servis yapın.

