



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEKİKLİ TAVUK

Esmâ Er

1 kilo tavuk,
2 yemek kaşığı tereyağı,
2 çay kaşığı kekik, kırmızıbiber, pul biber, tuz,
1-2 diş sarımsak,
1 tatlı kaşığı salça,
1 kase sıcak su

Tavukları irice parçalara bölüyoruz ve geniş bir tencerede önce tereyağını eritiyoruz. Tereyağı kızınca tavukları içine atarak kızartıyoruz. Rengi değişip sotelenen tavukları, tencerenin altını kısarak ve üstü kapatılarak kendi suyunda iyice pişmeye bırakıyoruz. Suyunu bırakıp çeken tavuğa 1 kase sıcak suyla yaptığımız salçalı sosu döküyoruz. Sarımsak, kekik, pul biber, tuz ve kırmızıbiber ilave ediyoruz. Suyunu biraz çekince ocağın altını kapatıyoruz.
