



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRMIZI BİBERLİ TAVUK

- 1,5 kg'lık 1 tavuk (temizlenip, 6 parçaya bölünmüş)
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı
- 2 büyük soğan (doğranmış)
- 1 büyük diş sarımsak (dövülmüş)
- 1+1/2 tatlı kaşığı kırmızıbiber
- 1+1/4 su bardağı tavuk suyu
- 2 dolmalık yeşil biber (çekirdekleri temizlenip, dilimlenmiş)
- 4 domates (kabukları soyulup, çekirdekleri temizlenerek kuşbaşı doğranmış)
- 1+1/2 çorba kaşığı un
- 125 gr (1/2 su bardağı) krema

Tavuk parçalarını tuz ve biberle ovup, bir kenara bırakınız. Büyük bir tencerede tereyağı orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca soğan ve sarımsağı katıp, sık sık karıştırarak 8-10 dakika, soğanlar kahverengileşene kadar kızartınız. Kırmızıbiberi serpip, 2-3 dakika daha pişiriniz. Tavuk suyunu ekleyip, tavuk parçaları, yeşil biber ve domatesleri koyarak tencerenin kapağını kapatınız. Ateşi iyice kısıp 1 saat, tavuk parçaları yumuşayınca kadar pişiriniz. Bir bardakta unu 2 çorba kaşığı kremayla pürüksüz bir bulamaç elde edene kadar karıştırınız. Un ve krema karışımını tencereye katıp, karıştırınız. Ateşi hafifçe yükseltip karışımı kaynatarak 2 dakika pişiriniz. Kalan kremayı ekleyip yemeğinizi karıştırdıktan sonra, tencereyi ateşten alıp, yemeğinizi, ısıtılmış bir servis tabağına aktararak, servis ediniz.

Not: Macar mutfağından alınma bir yemek olan kırmızıbiberli tavuk, yanında domates, hıyar salatası ve pilavla servis edilebilir.