



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRMIZI TAVUK (ANTALYA)

- 1 adet ayıklanmış bütün tavuk
- 1 adet soğan
- 1 kahve fincanı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı tatlı kırmızı toz biber
- 4 adet patates
- 4 adet yeşil sivri biber
- 5-6 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- Yarım demet fesleğen
- 1 tatlı kaşığı tuz

Bütün tavuğu kuşbaşı büyüklüğünde parçalara bölün ve tencereye koyun.

Kısık ateşte, tencerenin kapağı kapalı halde pişirmeye bırakın.

Tavuklar saldığı suyu çekince tencereye rendelenmiş soğanı ve zeytinyağını koyun.

Tüm malzemeyi karıştırarak kavurun.

Ardından 1 çay bardağı suda sulandırılmış salçayı, kırmızı toz biberi, ayıklanmış ve kuşbaşı doğranmış patatesleri, sarımsağı, yeşil biberleri ve tuzu ekleyin.

Tencereye, malzemelerin seviyesine kadar sıcak su doldurun.

Yemeği orta ateşte, tencerenin kapağı kapalı halde pişirmeye bırakın.

Etler ve patatesler kolayca çatal batacak kadar piştiğinde karabiberi ve kıyılmış fesleğeni ekleyin ve ocağın altını kapatın.

