



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

KIRMIZI TAVUK (İBRADİ ANTALYA)

Bütün tavuk (ayıklanmış) 1 adet
Soğan 1 adet
Zeytinyağı 1 kahve fincanı
Domates salçası 1 yemek kaşığı
Kırmızı toz biber (tatlı) 1 yemek kaşığı
Patates 4 adet
Yeşil sivri biber (tatlı) 4 adet
Sarımsak 5 - 6 diş
Karabiber 1 tatlı kaşığı
Maydanoz veya fesleğen ½ demet
Tuz 1 tatlı kaşığı

Bütün tavuğu kuşbaşı büyüklüğü parçalara bölünüz. Tencereye koyunuz. Kısık ateşte tencerenin kapağı kapalı pişirmeye bırakınız.

Tavuklar saldığı suyu çekince tencereye rendelenmiş soğanı ve zeytinyağını koyunuz. Tüm malzemeyi karıştırarak kavurunuz. 1 çay bardağı suda sulandırılmış salçayı, kırmızı toz biberi, ayıklanmış ve kuşbaşı doğranmış patatesleri, sarımsak dişlerini, yeşil biberleri ve tuzu ekleyiniz. Malzemelerin seviyesine kadar tencereye sıcak su doldurunuz. Yemeği orta ateşte, tencerenin kapağı kapalı pişirmeye bırakınız.

Etler ve patatesler kolayca çatal batacak kadar piştiğinde, yemek kıvamını bulduğunda karabiberi ve kıyılmış maydanozu veya fesleğeni ekleyiniz ve ocağın altını kapatınız.

Yemeği servis kabına aktarıp, sıcak sıcak sofraya veriniz.

