



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY TAVUK BÜRYAN

Sedef İybar

6-7 adet çarliston biber
2 büyük soğan
2 büyük domates
1 su bardağı pirinç
1 çay bardağı sıvı yağ
8-10 parça tavuk but
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı pulbiber

Tepsi sıvıyağ ile yağlanır. Daha sonra tavuk butları haşlanır. Haşlanmış pirincin içine soğan, domates, çarliston biber, tuz ve pulbiber de ekleyip karıştırılır. Tepsinin içine tavuk butları yerleştirilir ve üzerine yapılmış olan karışım da ilave edilir ve fırına verilir. 120 derecede 20 dakika pişirilir.