



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖRİLİ TAVUK

500gr tavuk eti(kuşbaşı doğranmış)
3 yemek kaşığı sıvı yağ
2 tatlı kaşığı toz köri
2 tatlı kaşığı toz zencefil
2 tatlı kaşığı kekik
1 tatlı kaşığı karabiber
1 yemek kaşığı toz kırmızı biber
1 tane orta boy rende kuru soğan
Tuz

Rendelenmiş kuru soğanı,bütün baharatları,tavuk etlerini ve yağını, tuzu hepsini iyice karıştırın.
Tencereye koyun. Kapağını kapatıp pişirin. Tencerenin kapağını hiç açmadan pişirseniz daha lezzetli olur.
Sade pilavla servis yapın.