



## KÖRİLİ TAVUK

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

500 gr kuşbaşı doğranmış tavuk göğsünü  
1 adet soğan  
2 diş sarımsak  
3 yemek kaşığı köri  
1 çay kaşığı tarçın  
1 çay kaşığı kırmızı biber  
1 adet defne yaprağı  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 çorba kaşığı domates salçası  
1 su bardağı yoğurt  
Yarım limon suyu

Wok tavaya çok az zeytinyağı koyun ve kızdırın. Soğanı ve sarımsağı renk değiştirene kadar soteleyin. Köri, tarçın, defne yaprağı ve tuzu ekleyerek, karıştırın. Tavukları, salça ve yoğurdu ekleyin. Ocağı kısıp, tavuklar yumuşayınca kadar, pişirin. Defne yaprağı, limon suyu ve kırmızı biberi ilave edin. 5 dakika daha pişirin.

