



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖRİLİ TAVUK

250 gr kuşbaşı tavuk
3 adet kırmızı biber
1 kutu garnitür konserve
5 adet sivri biber
2 çorba kaşığı köri
Tuz
Karabiber
Kekik
2 yemek kaşığı salça
5 diş sarımsak

Kuşbaşı olarak kesilmiş tavukları derin bir kaba koyun. Üzerine 3 bardak su ile salça karıştırıp dökün. Daha sonra bu karışıma köri, kekik, karabiber ekleyin. Bunlar karıştırıldıktan sonra ince ince kıyılmış sivri ve kırmızı biber, rendelenmiş sarımsak, garnitür ve gerektiği kadar tuzu koyun. Tekrar karıştırın. Bütün karışımın salçalı sos ile köriyi iyice yemesi için 10 dakika kadar bekletin. 10 dakika sonra içine bir miktar sıvı yağ dökülmüş olan tencereye koyarak orta ateşte tavuklar yumuşayınca kadar pişirin.

Not: Bu yemeği hazırlamak en fazla yarım saatinizi alacaktır.

[ML® Soslu Köy Tavuğu için tıklayın](#)