



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖZ BİBERLİ TAVUK

- 8 adet piliç kalça
- 1 adet kuru soğan
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Knorr Sarımsaklı Çeşni
- 3 adet közbiber
- 2 yemek kaşığı Knorr Toz Tavuk Bulyon
- 1 su bardağı sıvı krema (200 ml)
- ½ su bardağı su
- 2 adet çarliston biber
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- Bir miktar karabiber (çekilmiş)

Hazırlanışı

1. Tavada yağı kızdırıp piliç kalçalara renk verdirin. Kızaran piliç kalçalarını yağlanmış fırın tepsisine alın.
2. Aynı tavaya kıyılmış çarliston biberleri ve piyazlık doğranmış soğanları koyup kavurun. Daha sonra içine ½ su bardağı suyu, 2 yemek kaşığı Knorr Toz Tavuk Bulyon'u, kekiği, Knorr Sarımsaklı Çeşni'yi, kırmızı pul biberi, çekilmiş karabiberi ilave edip kısık ateşte sos kıvamına gelene kadar pişirin.
3. Pişirdiğiniz sosu tavukların üzerine dökün. En son üzerlerine kare parçalar halinde kestiğiniz köz biberleri yerleştirin.
4. Önceden 185 derecede ısıttığınız fırında 15 dakika pişirin.
5. Köz biberli tavukları servis tabağına alın.
6. Fırın kabının içinde kalan sosa 1 su bardağı sıvı kremayı ilave edip karıştırın.
7. Kremalı sosu köz biberli tavukların üzerine gezdirip sıcak servis edin.