



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MENEMENLİ TAVUK

<https://turkinfo.hu>

Lecsós csirke

4 adet bütün tavuk budu (herhangi tavuk parçasıyla da yapılabilir)

Un

Sıvı yağ

2 orta boy soğan

4 adet domates

4 adet biber

1 tatlı kaşığı pul biber

1 yemek kaşığı domates salçası

2-3 diş sarımsak (isteğe göre)

Tuz

Karabiber

Mercanköşk

Tavuk parçalarını tuz ve karabiber serptikten sonra una buluyoruz. Bir tencerede sıvı yağı ısıtarak tavuk parçalarını biraz kızartıyoruz. Tavuk pembeleşince tavadan çıkartıyoruz.

Soğanı küp küp doğruyoruz, biberleri ve domatesleri dilimliyoruz. Kalan yağa soğanı ekleyerek orta ateşte hafifçe kavuruyoruz. Ezilmiş sarımsağı üstüne atıyoruz. Kokusu çıkana kadar kavuruyoruz. Tenceremizi ocaktan aldıktan sonra soğanın üstüne pul biber serpiyoruz ve iyice karıştırıyoruz. Yemeğe domates salçası ve biraz su ekledikten sonra onu yine ateşe koyuyoruz. Ardından biberleri ilave ediyoruz. 2-3 dakika sonra domatesleri de ekliyoruz. Tuzla ve baharatlarla tatlandırıyoruz.

Haşlamaya başladıktan sonra tavuk parçalarını da ekliyoruz ve et yumuşayana kadar pişiriyoruz. Herhangi bir garnitürle (ben pilav ya da makarna tavsiye ediyorum) sıcak servis yapıyoruz.

