



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NAR EKŞİLİ TAVUK

- 1 adet bütün tavuk
- 1 adet kuru soğan
- 3 adet domates
- 4-5 adet sivri biber
- 3 çorba kaşığı nar ekşisi
- 1 çay kaşığı şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 5 çorba kaşığı ayçiçek yağı

Tavuk parçalara ayrılır. Tencereya yağ konur, ısınınca ince kıyılmış soğan eklenir. Tavuk atılır, 15 dakika kadar çevrilir. Sonra iri doğranmış biber, rendelenmiş domates, şeker ve tuz eklenir. Kapak kapatılır. 20 dakika pişirdikten sonra sulandırılmış nar ekşisi katılır, 5 dakika daha pişirilir.