



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIRASALI TAVUK KAVURMASI

1 adet pırasa
500 gram tavuk eti
1 soğan
3 diş sarımsak
2 çorba kaşığı tereyağı
2 sivri biber
2 domates
Tuz, karabiber, kimyon

Pırasaları vevv şeklinde doğrayın. Domatesleri rendeleyip sivri biberleri ince doğrayın. Tencerede tereyağını eritip içine iri doğranmış pırasaları, soğanı ve tavuk etini ekleyip 10 dakika kavurun. Ezilmiş sarımsakları ve doğranmış sivri biberleri ekleyip 10 dakika daha pişirin. Bu arada domatesleri de ekleyip tuz ve baharatını ilave ederek kapağını kapatın. 5 dakika daha piştikten sonra üzerine çiğ kremayı ekleyip bir taşım kaynatın. Ocaktan alıp sıcak olarak servis tabaklarına aktarıp ikram edin.