



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALÇALI TAVUK BUTLARI

7 adet tavuk budu
2 çorba kaşığı salça
1 tatlı kaşığı zerdeçal
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çorba kaşığı şeker
5 diş sarımsak
1 adet soğan
Tuz, karabiber
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı kırmızı pul biber

Zerdeçalı, salçayı, şeker ve yağı bir kabın içinde çırpın. Sarımsakları soyup ikiye bölün. Butların üzerine tuz, karabiber ve zerdeçal karışımını bolca sürün. Kırmızı pul biberi tereyağıyla beraber karıştırın. Bütün soğanı ve sarımsakları tavuk butlarının yanına yerleştirin. Tavuğu fırın tepsisinin içine yerleştirin. 170 derecede 40 dakika kadar pişirin. Ara ara akan yağın üzerine alıp güzel bir şekilde kızarmasını sağlayın. Daha sonra fırından aldığınız tavuğun üzerine servis yapmadan önce bir miktar daha suyundan gezdirin. Yanında da bulgur pilavıyla ikram edin.

