



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSLU TAVUK BUTLARI

4 adet tavuk budu
3 adet domates
2 orba kaşığı tereyağı
5 adet mantar
4 orba kaşığı zeytinyağı
2 adet sivri biber
1 adet kırmızı dolmalık biber
3 dię sarımsak
Tuz, karabiber

Tavaya tereyağını koyup eritin. Tavuk butlarını öncelikle yağda biraz kızartın. Fırın kabına alın. 25 dakika fırında pişmeye bırakın. Sosu için de mantarları, biberleri 10 dakika sote edin. Üzerine rendelenmiş domatesleri ekleyip 5 dakika pişirin. Tuz, karabiber serpin, üzerine zeytinyağı ve ezilmiş sarımsaklar gezdirip sıcak tavuk butlarının üzerine döküp servis yapın.



Fotoęraf "göl" tarafından gönderildi. 13.10.2023