



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSLU TAVUK BUTLARI

- 1 ay bardağı sıvı yağ
- 8 adet tavuk budu
- 2 orba kaşığı domates salçası
- 3 adet domates
- 1 orba kaşığı Őeker
- 1 orba kaşığı biber salçası
- 4 diŐ sarımsak
- 4 orba kaşığı susam
- 2 dal biberiye
- Tuz, karabiber
- 2 orba kaşığı kırmızı pul biber

Salaları 1 su bardağı su ile çırpın içine sıvı yağ ekleyip karıŐtırın. Sarımsakları ezip içine ekleyin. But halindeki tavukların üzerine tuz, karabiber ve kırmızı pul biberi harmanlayıp yağlı, salçalı, sarımsaklı bu karıŐımı elinizle her yerine sürün. Susamları da her tarafına serpin. DilimlenmiŐ domatesleri de üzerine yerleŐtirin ve tavuğu fırın tepsisinin içine yerleŐtirip 190 derecede 1 saat kadar piŐirin. Ara ara akan yağını üzerine alıp güzel bir Őekilde kızarmasını sağlayın. Daha sonra fırının ısısını 200 dereceye getirip 30 dakika daha piŐmeye bırakın. Fırından aldığınız tavuğu üzerine servis yapmadan önce bir miktar daha piŐme suyundan ekleyip sıcak olarak servis tabağına alın.