



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARÇINLI VE RENKLİ BİBERLİ BUT

4 kalçalı tavuk butu
2 çubuk tarçın
1 dolmalık kırmızı biber
1 dolmalık sarı biber
1 dolmalık yeşil biber
6 diş sarımsak
10 adet kiraz domates
Yarım su bardağı kuru üzüm
100 gr margarin
1 tutam karabiber, tuz

Tavuk butlarını fırın kabına yerleştirin. Biberleri şerit halinde doğrayın. Tavukların etrafına dağıtın. Sarımsakların kabuklarını soymadan ekleyin. Çubuk tarçın, kuru üzüm ve domatesleri ilave edin. Yağ, tuz ekleyin. Alüminyum folyo ile üstünü kapatarak 200 derece fırında 45 dk pişirin.