



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TARHANA BİBERLİ TAVUK

Kullanılacak Malzemeler

1/2 KG KUŞBAŞI TAVUK ETİ

KIRMIZI BİBER

TUZ

KREMA

5-6 ADET TARHANALIK BİBER

1 ADET BÜYÜK BOY SOĞAN

KARA BİBER

Hazırlanma Şekli

SAĞANLARI BİRAZ BÜYÜK DOĞRAYIN.SAOĞANI VE TAVUK ETİNİ KAVURUN.İYİCE KAVURDUKTAN SONRA TARHANA BİBERLERİNİ EKLEYİP.TEKRRAR KAVURUN.ÇOK AZ SU İLAVE EDİN.PİŞMESİNE YAKIN KREMASINI TUZUNU.KIRMIZI VE KARA BİBERİNİ KOYUN.BİR TAŞIM DAHA PİŞİRİP KAPATIN.

[ML® Biberli Tavuk için tıklayın](#)