



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAŞLIK KAVURMA

- 400 gr. tavuk taşlık
- 2 yemek kaşığı yağ
- 1 adet soğan
- 1 adet yeşil sivri biber
- 1 adet domates
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 1 tatlı kaşığı kekik, karabiber
- 1 çay kaşığı tuz, kimyon
- 1 tutam maydanoz

Tavuk taşlıkları iyice yıkayın, enlemesine kesin. Bir tencereye yağı ekleyin. Taşlıkları ilave ederek kavurmaya başlayın. Taşlıkları orta ateşte kavururken suyunu bırakacaktır. Kısık ateşte suyunu çekinceye kadar pişirmeye devam edin. Dörde böldükten sonra ince dilimlediğiniz kuru soğanları ve ince doğradığınız yeşil biberi ilave ederek kavurmaya devam edin. Soğan ve biber yumuşadıktan sonra biber salçasını ilave edip iyice yedirin. Son olarak kabuğunu soyup minik küpler halinde doğradığınız domatesi ilave edin ve iyice karıştırın. Tüm baharatları ekledikten sonra domatesler yumuşayınca kadar karıştırarak pişirin.

Tenceredeki malzemeyi bir parmak kadar geçecek şekilde su ilave edip tencerenin ağzını kapatın. Kısık ateşte 50-60 dk pişirin.

Servis tabağına aldıktan sonra üzerine ince kıyılmış maydanoz serpip servis yapın.

