



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK BAHÇESİ

Malzemeler (2 kişilik)

2 adet tavuk gonsû

1 adet sivri biber (yesil)

yarım dolmalık biber (yesil)

yarım dolmalık biber (kirmizi)

1 adet soğan (orta boy)

4 dal taze nane

yarım limon suyu

3 corba kasığı siviyağ

tuz, karabiber, pul biber

varsa curry

Yapılışı

Derin bir gaba sivri biberimizi rendeliyoruz.

Üstene tatlı biberlerimi kesiyoruz (ufak kup şeklinde).

1 adet soğanımızı soyup halka şeklinde kesiyoruz.

Nanemizi ufalıyoruz.

Limon, siviyağ, tuz, kara biber, pul biber ekliyoruz (miktarı isteğe göre).

İçine tavukları koyup onlara biraz karıştırıp tavukları geri çıkartıyoruz.

Hazırladığımız harcın yarısını bir tase alıyoruz.

Diğer Kabin içinde kalan harcın üstüne tavuk gonyusenlerini yerleştiriyor.

Tasta bulunan geri kalan harcı da tavukların üstüne dokuyoruz (düzeltip) (harc, tavuk, harc, şeklinde olmalı)

Kabı srets film le kapatıp (kesinlikle hava girmemeli) 3 saat buzdolabında dinlerdidiktlen sonra bir cam tepsiye alıp pisiriyoruz. Ta ki tavugun içi pisine kadar.

Sıcak servis yapılır. Yanına ya kızarmış patates yada pilav olabilir.