



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK KOKOREÇ

3 adet tavuk kalça (but) kemiksiz
4 adet sivri biber
2 adet domates
3 diş sarımsak
Yeterince ayçiçek yağı
Kimyon
Pul biber
Kekik
Tuz
Karabiber
Kırmızı toz biber

Öncelikle malzemeleri incecik doğrayalım. Tavukların derisini alın ve doğrayabildiğiniz kadar küçük küçük doğrayın. Sivri biber ve domatesleri ince ince kıyın. Sarımsağı rendeleyin veya benim gibi ince doğrayın. Tavayı ocağa alın ve bir miktar sıvı yağ ilave ederek ısıtın. Daha sonra tavukları atarak sotelemeye başlayın. Tavuklar renk değiştirdikten sonra biberleri ve sarımsağı ilave edin. Biberler de yumuşamaya başlayınca domatesleri tavaya ekleyin. Malzemeyi bir güzel harmanlayarak kavurmaya devam edin. En son tuz ve diğer baharatları ekleyin.