



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK SOTE

- 1 kg. kuşbaşı tavuk göğüsü
- 1 adet kuru soğan
- 4 yada 5 tane isteğe göre acı yada tatlı taze biber
- 2 yemek kaşığı salça
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı kırmızı biber.karabiber
- 3 yemek kaşığı sıvıyağ

İlk olarak kuşbaşı doğranmış tavuğumuzu bir güzel yıkıyoruz,daha sonra tenceremize sıvıyağımızı kızdırıp içine ilk olarak soğanımızı doğrayıp,ardından ince ince doğranmış biberimizi ilave edip kavuruyoruz(3-4 dk.) Salçamızı da ekledikten sonra tavuğumuzla beraber bir süre kavuruyoruz ve üzerine tencerenin yarısını geçmeyecek kadar ılık su ilave edip içine tuzumuzu, isteğimize göre karabiber ve kırmızı biber ilave edip orta ateşte yaklaşık 30 dk pişirmeye bırakıyoruz. Tavuk eğer kıvamına geldi ise servis yapabiliriz.