



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU YAZ TÜRLÜSÜ

1 kg Keskinoglu bütün piliç
2 adet soğan
2 orba kaşığı margarin
1 su bardağı siyah zeytin
4-5 adet domates
2 adet dolmalık biber
1 adet arliston biber
1 adet sivri biber
2 diğ sarımsak
3 orba kaşığı Ravika Zeytinyağı
Tuz, karabiber, kekik

Tavuğu temizleyip derisini çıkarın. Küçük parçalara ayırın. Dolmalık biberleri temizleyip şeritler halinde doğrayın. Domatesleri rendeleyin. Zeytinlerin çekirdeklerini çıkarın. Sarımsakları ezin. Soğanı soyup yarım halkalar halinde doğrayın. 2 çorba kaşığı Margarini tavada erittikten sonra içine 3 çorba kaşığı zeytin yağını da ekleyip soğanları pembeleştirinceye kadar kavurun. Tavuk parçalarını soğanların içine ilave edip kavurun. Daha sonra doğramış olduğumuz arliston ve sivri biberleri bu karışıma ekleyip karıştırın. Biraz kavurduktan sonra tuz, karabiber ve kekiği içine koyup karıştırarak 15 dakika kısık ateşte pişirin. Rendelenmiş domates, zeytin ve sarımsağı ekleyip karıştırın. Kapağını kapatıp kısık ateşte pişirin. Sıcak olarak servis edin.

