



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TURMERİKLİ TAVUK

1 adet tavuk
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı kakule
Yarım çorba kaşığı turmerik (zerdeçal)
Yarım çorba kaşığı acı toz biber
2 adet soğan
3 diş sarımsak
1 kahve fincanı sıvıyağ
Tuz

Yayvan tencereye sıvıyağ konur, iyice ısınca yarım daire şeklinde doğranmış soğanlar ve ezilmiş sarımsaklar atılır. Soğan kızarmış gibi olana kadar kavrulur. Zerdeçal, kimyon, kakule, kırmızı toz biber ve tuz atılır. Baharatların kokusu çıkınca parçalara ayrılmış tavuk atılır, alt-üst edilir. Yumuşak kalması için kapak kapatılır. Kısık ateşte 45 dakika pişirilir.