



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ÜZÜMLÜ TAVUK

6 adet tavuk budu  
2 soğan  
1 çay bardağı kuru üzüm  
1 kabuk tarçın  
2 çorba kaşığı tereyağı  
3 adet mürdüm eriği

Tavuk butlarını yıkayıp derilerini çıkarmadan tencereye dizin. Üzerine iri parçalar halinde soğanları ilave edin. Kuru üzümü, doğranmış mürdüm eriğini ve kabuk tarçını da üzerine ekleyin. Tereyağını paçalara ayırıp üzerine atın. Kapağı kapalı olarak kısık ateşte 45 dakika pişmeye bırakın. Az miktarda su ekleyebilirsiniz. Tavuk etleri pişince yanında pilavla birlikte pişirme suyu ile birlikte servis tabağına aktarıp ikram edin.

---