



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## VİŞNELİ TAVUK KÜLBASTI

- 5 adet tavuk külbastı
- 4 diş sarımsak
- 1/4 su bardağı zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı şeker
- 1 adet dilimlenmiş limon
- 1 adet limonun suyu
- 1 su bardağı vişne suyu
- 1 adet kuru soğan
- 1/2 tatlı kaşığı paprika
- 1 yemek kaşığı karışık baharat
- 1/4 tatlı kaşığı acı pul biber
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 yemek kaşığı doğranmış taze biberiye
- 1 tutam deniz tuzu
- 1 tutam taze çekilmiş karabiber
- 1 kase vişne

Fırını 200 dereceye getiriyoruz. Ufak bir kasede zeytinyağını, rende sarımsağı, şekerini, soğan tozunu, limon suyunu, vişne suyunu, baharatları, paprikayı, acı pul biberi, tuzu ve karabiberi karıştırıyoruz. Külbastıları fırın kabına alıp üzerine hazırladığımız zeytinyağlı sosu döküp karıştırıyoruz. Dilim halinde kesilmiş limon ve soğan halkalarını aralıklı olarak yerleştiriyoruz. Biberiye, kekik, tuz, vişne ve karabiber ekleyip bir saat üzerini örtmeden pişiriyoruz.

