



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YER FISTIKLI TAVUK

Eyüp Sevinç

4 adet tavuk göğüs
2 adet dolmalık biber
4 adet taze soğan
1 diş sarımsak
1 çay bardağı yer fıstığı
½ çay bardağı krema
½ çay bardağı zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Tavuk göğüslerini parmak büyüklüğünde şeritler şeklinde kesin. Sarımsağı küçük küçük doğrayın. Biberi ve taze soğanı kibrit çöpü uzunluğunda ve kalınlığında doğrayın. Bir tavaya zeytinyağı ve sarımsak koyarak kavurun. Biberi ve fıstığı ilave ederek kavurmaya devam edin. Tavuk göğüslerini ekleyin. Taze soğanı ekleyin. Tuz ve biber ile tatlandırın, kremayı ilave edin. Hazırladığımız yer fıstıklı tavuğu, pilav eşliğinde servis edin.

