



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZENCEFİLLİ TAVUK BUT

2 adet kalçalı tavuk but
1 tatlı kaşığı rende taze zencefil
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı kırmızı toz biber
1 çay bardağı tavuk suyu

Tavuk butları yarım olarak haşlanır. Tavaya tereyağı konur. Eriyince tavuklar konur. İki yüzü renk alacak kadar kızartılır. Tavuk suyu, tuz, toz biber ve zencefil karıştırılır. Tavuk butlarının üzerine dökülür. Kapak kapatılır, yaklaşık 10 dakika pişirilir.