



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİN VE DOMATES SOSLU TAVUK

4 tavuk but (kemikli)
100 g çekirdeksiz siyah zeytin
15 adet çeri domates
100 ml tavuk suyu
8 arpacık soğan (kabaca doğranmış)
4 diş sarımsak (ince doğranmış)
4 dal taze biberiye
Tuz
Karabiber
Zeytinyağı

Tavuk butlarını bir fırın kabı içersine yerleştirin. Üzerine siyah zeytin, çeri domates, arpacık soğan, sarımsak, tavuk suyu, taze biberiye, tuz ve karabiber koyun. Üzerini alüminyum folyoyla kaplayın. Önceden ısıtılmış 190 derecelik fırında alt-üst fan modunda üzeri kapalı şekilde 45-50 dakika pişirin. Pişirme süresinin son 15 dakikasında alüminyum folyoyu kaldırın ve tavukların kızarmasını sağlayın.

