



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

SOSLU KÖY TAVUĞU



- 1 adet tavuk
- 4 adet domates
- 4 adet sivri biber
- 1 adet orta boy kuru soğan
- 3 diş sarımsak
- 1 su bardağı tavuk suyu
- 1,5 tatlı kaşığı tuz

- # Tavuğun derisi çıkarılır, küçük parçalara ayrılır. Tencereye aktarılır, üzerine su konur yarım haşlanır.
- # Toprak güveç ya da kalın tabanlı bir tencereye yarım daire şeklinde doğranmış soğan, ince kıyılmış sarımsak konur.
- # Üzerine 1 su bardağı tavuk suyu ve tuz eklenir. Kapağı kapatılır. Soğanlar şeklini kaybedene dek pişirilir.
- # Domateslerin kabukları soyulur, küp şeklinde doğranır. Biberlerin çekirdekleri çıkarılır, 1 parmak eninde doğranır ve soğanlı karışıma eklenir.
- # Domates salçamsı bir kıvam alana dek pişirilir. Üzerine tavuk parçaları yerleştirilir.
- # Kapaklı olarak, orta ateşte 15-20 dakika pişirilir.

Not: Bu tarif Bartın yöresine aittir.