BİBERLİ TAVUK

2 Adet tavuk göğsü
1 Adet iri kuru soğan
4 Adet iri dolma biber
3 Çorba kaşığı sıvıyağ
1 Adet limonun suyu
1 tatlı kaşığı buğday nişastası
1 Tatlı kaşığı tuz
1 Çay kaşığı karabiber

Tavuk eti uzun uzun doğranır, 3 kaşık sıvıyağda, orta ateşte suyunu salıp çekinceye kadar pişirilir.
Üzerine ince halka halka doğranmış kuru soğan eklenip kavrulur, soğan yumuşayınca da halka halka doğranmış dolma biberi eklenir.
Biberinde rengi dönünce tuz ve karabiber atılır.
Ocaktan almadan 5 dakika önce, limon suyunda eritilmiş nişasta, yemeğe ilave edilir.
Kapağı açık şekilde ve orta ateşte 5 dakika daha pişirilir, ocaktan alınır.
Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Limonlu nişastanın kullanım amacı, yemeğin suyunun biraz koyu olması ve yemeğin parlak görünmesi içindir.