



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

## 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.