



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

DOMATESLİ TAVUK



Yarım kg. tavuk kuşbaşı
3 Adet sulu domates
15 Adet arpacık soğanı
2 Diş sarımsak
1 Çorba kaşığı sirke
Yarım tatlı kaşığı kimyon
Yarım tatlı kaşığı karabiber
1 Tatlı kaşığı tuz
3 Çorba kaşığı zeytinyağı

- # Tencereye tavuk eti, arpacık soğan ve zeytinyağı konur, karıştırılır, orta ateşli ocağa yerleştirilir.
- # Ara sıra karıştırarak 10 dakika pişirilir. Daha sonra kimyon, karabiber, ince kıyılmış sarımsak ve kabuğu soyulmuş, ince doğranmış domates eklenir, tencerenin kapağı kapatılır.
- # 10 dakika sonra sirke ve tuz eklenir, karıştırılır, kapaklı olarak 5 dakika daha pişirilir, ateşten alınır.
- # Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Sirke, et ve tavuk yemeklerinin yumuşak kıvamda olmasını sağlar.