

Acili Ve Baharatli Tavuk But

Malzemeler

6 adet tavuk but

4 dis sarimsak

ACILI VE BAHARATLI SOS ICIN:

1 tatli kasigi biber salcasi

1 cay kasigi kekik

1 cay kasigi karabiber

yarim cay bardagi zeytin yagi

tuz

Yapilisi

tavuklari yıkayarak suyunu suzmesi için bir kenara alıyoruz. Kasemizi alıp içine biber salcasi,ince ince kiyilmiş sarımsaklar,baharatlar,tuz ve yagi karıştırıyoruz. tavuklari alıp iyice sosa buluyoruz.fazla sosunu alıp tavuklari tepsimize yerleştiriyoruz ve 250c de yaklaşık 40 dk kadar pisiriyoruz ve sofralarimizi senlendiriyoruz.Ellerimize saglik