



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

SOSLU KÖY TAVUĐU



1 adet tavuk
4 adet domates
4 adet sivri biber
1 adet orta boy kuru soĐan
3 diĐ sarımsak
1 su bardaĐı tavuk suyu
1,5 tatlı kağığı tuz

- # TavuĐun derisi çıkarılır, küçük parçalara ayrılır. Tencereye aktarılır, üzerine su konur yarım hağlanır.
- # Toprak güveç ya da kalın tabanlı bir tencereye yarım daire Đeklinde doğranmığ soğan, ince kıyılmığ sarımsak konur.
- # zerine 1 su bardağı tavuk suyu ve tuz eklenir. Kapağı kapatılır. SoĐanlar Đeklini kaybedene dek piğirilir.
- # Domateslerin kabukları soyulur, kp Đeklinde doğranır. Biberlerin çekirdekleri çıkarılır, 1 parmak eninde doğranır ve soğanlı karığıma eklenir.
- # Domates salamsı bir kıvam alana dek piğirilir. zerine tavuk parçaları yerleğtirilir.
- # Kapaklı olarak, orta ateĐte 15-20 dakika piĐirilir.

Not: Bu tarif Bartın yöresine aittir.