



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AKDENİZ SOSLU TAVUK VE PATATES ROSTİSİ

Malzeme

- Tavuk İçin:
- 4 adet tavuk kalça
- 6 yemek kaşığı sıvı Sana
- 3 adet domates
- 1 adet kuru soğan
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 2 yemek kaşığı sirke
- 10 adet siyah zeytin
- 5 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı biberiye tuz ve karabiber
- Patates Rostisi:
- 4 adet haşlanmış patates
- 2 yemek kaşığı sıvı Sana

Hazırlanışı

Tavuk etlerini ortadan kesip, ince ince dilimleyiniz.

Kuru soğanı piyaz şeklinde doğrayınız.

Sarımsakları ayıklayıp, ince ince kıyınız.

Siyah zeytinlerinin çekirdeklerini çıkarıp, doğrayınız.

Domateslerin kabuklarını soymadan sadece iç kısımlarını çıkarıp, küp küp doğrayınız.

Yayvan bir tencerede 4 yemek kaşığı Sıvı Sana'yı kızdırıp, tavuk etlerine renk verip, sote ediniz.

Biberiyeleri ekleyip, kavurunuz.

Ateşten alıp, sote ettiğimiz biberiyeli tavukları fırın kabına alınız.

Tavanın içine kalan 2 yemek kaşığı Sıvı Sana'yı koyup, kızdırınız.

Kuru soğanları ekleyip, pembeleşinceye kadar kavurunuz.

Sarımsakları, şekeri ve sirkeyi ekleyip, 5 dakika kavurunuz.

Siyah zeytinleri ve domatesleri ilave edip, tuz ve karabiber ile baharatlandırınız.

Sosu bir taşım kaynattıktan sonra biberiye ile sote ettiğiniz tavukların üzerine dökünüz.

Soslu tavuğu 185 derecede önceden ısıttığınız fırında 20?25 dakika pişiriniz.

Haşlanmış patateslerin kabuklarını soyup, rendeleyiniz.

Tavada 2 yemek kaşığı Sıvı Sana kızdırıp, içine rende patatesleri koyunuz, tuz ve karabiber ile baharatlandırınız.

Patatesleri kaşığın sırtı ile düzeltip, bir tarafını 5 dakika kadar kızartıp, bir tabağa ters çevirerek alınız.

Tavaya kalan 2 yemek kaşığı Sıvı Sana'yı koyup, kızdırınız.

Patateslerin diğer tarafını da 5 dakika kızartıp servis tabağına alınız.

Akdeniz soslu tavuk ile beraber sıcak olarak servis ediniz.