



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AMAZON SOSLU TAVUK

MALZEMELER

8-10 adet kemiksiz tavuk kalça şiş veya tavuk pirzola

2 diş sarımsak (dövülmüş)

½ çay bardağı sıvıyağ

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı kekik

1 çay kaşığı zencefil ve köri

Ayrıca;

2 yemek kaşığı tahin

2 yemek kaşığı pekmez

3 yemek kaşığı nar ekşisi yoksa 3 yemek kaşığı sirke ya da buna eşit miktarda limon suyu

Üzeri için;

1 demet çok ince kıyılmış maydanoz

YAPILIŞ TARİFİ

Önce geniş ve derin bir tava hatta arsa WOK tavayı orta ısı ateşin üzerine oturtalım. Hemen içine sıvıyağı aktaralım ve dövülmüş sarımsakları atalım.

Bir tahta kaşıkla karıştırarak 1 dakika kadar soteleyelim ve tavuklarımızı ekleyelim. Yine karıştırarak, çevire 8-10 dakika kadar tavukları pişirelim.

Sonra da tuz ve diğer baharatları ekleyip, 1-2 dakika da bu şekilde pişirelim.

Öte yandan bir ufak kasenin içinde tahin, pekmez ve nar ekşisini bir çatala karıştırıp, çırpalım. Hazırladığımız bu sosu tavadaki tavukların üzerine ilave edip, 7-8 dakika kadar pişirelim. Ocaktan alınca henüz

sıcakken üzerine ince kıyılmış maydonuzu serpiştirip, sıcak olarak servise sunalım. Pilav veya makarna ile servis yapalım.