



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANGEVİN USULÜ TAVUK FRİKASE (FRANSA)

<https://www.lezzetsirri.com>

2 tavuk (her biri hemen hemen 1,5 kg.)
100 gr. tereyağı
8 eşalot
15 yeni soğanın başı veya 15 arpacık soğanı
400 gr. mantar
2 tavuksu tablet
2 su bardağı su
2,5 dl. krem
1 tutam kekik
2 dal taze tarhun veya 1 tatlı kaşığı toz tarhun
1 taze soğan
2 tatlı kaşığı beyaz biber
2 çorba kaşığı sıvıyağ
tuz

Tavukları dörder parçaya bölün, üzerlerine tuz ve beyaz biber serpin. Eşalotları temizleyip ince ince kıyın. Küçük bir tencerede suyu kaynatıp içine elinizle ufalayarak tavuksu tabletlerini atın, biraz kaynatıp ateşten alın. Tereyağının üçte ikisini bir tencerede sıvıyağla kızdırın. İçine tavuk parçalarını atıp çevirerek bir parça sarartın. Üzerlerine eşalotları ekleyin, birlikte çevirin. Tavuk etlerini fazla kızartmayın, yalnızca biraz sararmalı. Bu yüzden yağ yanmasın diye zaman zaman bir kaşık et suyunu etlerin üzerine gezdirin. Bu şekilde 20 dakika kadar pişirin. Başka bir tavada, hafif ateşte küçük soğanları kalan tereyağında çevirerek hafif sararıncaya kadar kavurun. Soğanları çok pişirmeyin ki ezilmesinler.

Mantarların saplarını temizleyip yıkayın ve dörde bölün.

20 dakika sonra tavuk etlerinin üzerine beyaz şarabı, tarhununu, kekiği ve mantarları ilave edin. Tuzunu ve beyaz biberini kontrol ederek gerekliyse biraz daha ekleyin ve pişmeye bırakın.

Etler pişince, servis yapmadan 1-2 dakika önce, tavuk parçalarını tencereden çıkarıp, derin bir servis tabağına alın, kalan sosa, daha önce sararttığınız soğanları ve kremi ilave edin. Hafif ateşte 1-2 dakika kaynatarak sosu koyulaştırın ve tabağına aldığınız etlerin üzerine dökün. Yeşil soğanın saplarını ince ince kıyarak yemeğinizin sıcak sıcak servis yapın.

Yemeğinizi Mısırlı Pilav veya haşlanmış patates ile servis yapabilirsiniz.