ARPA ŞEHRİYELİ TAVUK

Malzemeler
4 adet tavuk budu
400 gr arpa şehriye
1 demet maydanoz
3 diş sarımsak
2 çay kaşığı kekik
2 adet küp doğranmış domates (konserve de olabilir)
1/2 su bardağı sıvı yağ (125 ml)
2 adet kırmızı biber
3 adet kuru soğan
1/2 su bardağından biraz fazla tereyağı (150 gr)
Tuz, karabiber
Terbiye için:
2 çorba kaşığı yoğurt
4 çorba kaşığı sıvı yağ
1 adet kuru soğan
2 çay kaşığı kuru biberiye
4 çorba kaşığı sirke

Yapılışı
Tavuk butlarını, pişirmeden 1-2 saat önce terbiyeye bulayın vr buzdolabında bekletin.
Soğan ve sarımsakları kıyın ve sıvı yağda kavurun. Dinlendirdiğiniz tavuk butlarım edin ve 7-8 dk, tavuklar kızarıncaya kadar, kavurmaya devam edin.
Tavuklara 2 su bardağı sıcak su ilave edin ve çok kısık ateşte 30 dk pişirin.
Kırmızı biberleri, ince uzun şeritler halinde doğrayıp, pişmekte olan tavuklara ilave edin ve 10 dk daha pişirin.
Ayrı bir tencerede 150 gr tereyağını eritin ve şehriyelerin renkleri değişene kadar kavurun. Küp doğranmış domates ve 2,5 bardak sıcak suyu ekleyin, tuz ve karabiberle lezzetlendirin. Kısık ateşte, suyunu çekene kadar pişirin. Ateşten almadan önce şehriyelerin üzerine 1 demet kıyılmış maydanoz serpin. En az 15 dk pilav gibi dinlendirin.
Şehriye pilavınızı servis tabağına koyun ve üzerine tavuk butlarını yerleştirerek, kekik serpip servis yapın.

ML® Arpa Şehriyeli Tavuk için tıklayın

ML® Arpa Şehriyeli Tavuk (görsel)

© lezzetler.com tarif no:22489 • adı:Arpa Şehriyeli Tavuk • gönderen:pırıl • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:01