# BAHARATLI TAVUK (MALEZYA)

MALZEMELER
Ic malzemesi icin:
1 su bardagi yesil mercimek
1 adet soğan
3 adet tavuk gogsu
3 dis sarımsak
1 tatli kasigi kori
1 tatli kasigi karabiber
1 cay kasigi zencefil
1 cay kasigi zerdecal
1 cay kasigi kisnis
1 cay kasigi seker
2 adet yesil soğan
Hamuru icin:
1 su bardagi su
1 caykasigi kabartmatozu
1 cay kasigi pul biber
biraz karabiber tuz
aldigi kadar uc

YAPILIŞ TARİFİ
Biraz sivi yagda kori guzelce kavrulur. Buyuk parcalar halinde dogranmis tavuklar ve sarımsak eklenir,biraz pisirildikten sonra buyuk dogranmis yesil soğan ve kuru soğan eklenir.Daha sonra tum baharatlar, haslanmis mercimek ve 1 su bardagi su koyularak pisirilir.
Buarada hamur malzemeleri karistirilarak yumusak bir hamur elde edilir.Hamur merdane ile acilir.Uzun seritler halinde kesilir.Bu seritler rulo haline getirilir,avuc icinde bastirilir ve minik yuvarlaklar sekline getirilir. Yagda kizartilir ve yaglari suzulmesi icin mutfak pecetesinin uzerine koyulur.Tabaga bir kac tane yapilan ekmeklerden dizilir uzerine tavuklu malzemeden eklenir ve servis yapilir.

© lezzetler.com tarif no:5411 • adı:Baharatlı Tavuk (Malezya) • gönderen:acara • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:14