



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ TAVUK (DİYARBAKIR)

500 gr. tavuk
1 adet havuç
1 adet soğan
2 adet dolmalık biber
Sıvı yağ, Tuz
Hamuru için:
10 çorba kaşığı patates nişastası
10 çorba kaşığı un
1 paket kabartma tozu
2 adet yumurta
1 çay bardağı su
Tatlı ekşili sos için:
4 çorba kaşığı şeker
4 çorba kaşığı sirke
4 çorba kaşığı limon suyu
3 çorba kaşığı salça
3 adet domates

Hamuru için, patates nişasta; un, kabartma tozu, yumurta ve suyu pürüzsüz bir hale gelince kadar karıştırıp, boza kıvamında bir hamur elde edin. (Kıvamı koyu olursa biraz daha su ekleyebilirsiniz.)
Sosu için, şeker, sirke, limon, salça ve rendelenmiş domatesi kızgın ateşte 5 dakika kavurun. Kuşbaşı doğranmış tavuk parçalarını hamura bulayıp kızdırılmış sıvı yağda kızartın.
Tavaya 1,5 çorba kaşığı sıvı yağ koyup kızdırın. İnce doğranmış havuç ve soğan ile küçük doğranmış dolma biberi ilave edin. Hızlı ateşte 3 dakika sote edin. Hazırladığınız tatlı ekşili sosu ekleyin. 1 çorba kaşığı patates nişastası ekleyip 1 dakika kavurun.
Kızarttığınız tavuk parçalarını ilave edin. 1 dakika karıştırarak pişirin. Sıcak olarak servis yapın.