



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA KURU ERİKLİ TAVUK

6 kişilik Gerekli malzeme:

3-4 kg'lık bütün tavuk

20 kuru erik

Yarım limon suyu

2 havuç,

3 taze soğan

2 dal maydanoz

1 çorba kaşığı soyulmuş badem

2 çorba kaşığı tereyağı

1 çay kaşığı tozşeker

1 çorba kaşığı sirke

2 çorba kaşığı zeytinyağı

Tuz, karabiber, biberiye

Tavuğu yıkayıp tuzladıktan sonra içine 3-4 adet erik atın. Üzerine limon suyu sürüp 1 tutam tuz ve biberiye ekin. Geniş ve derin bir fırın kalıbına yerleştirin.

Fırını 180 dereceye ayarlayın. Havuç, soğan ve maydanozları ince ince doğrayıp tavuğun etrafına yayın.

Tavuğun üzerine zeytinyağı gezdirip fırına verin. Yaklaşık 30 dakika pişirin.

Kalan erikleri yumuşaması için kaynar suda bir süre bekletip süzün. Tereyağını geniş bir tavada eritip erikleri ve şekeri ilave edin. Yüksek ateşte karamela oluncaya kadar karıştırarak pişirin. Sirkeyi ekleyip buharlaşınca ateşten alın.

Erikleri karamelin içinden kevgirle alın. Bademlerle birlikte tavuğun etrafındaki sebzelerin arasına yerleştirin.

Karameli üzerine gezdirin ve 20 dakika daha pişirin. Dilerseniz haşlanmış havuç dilimleri ve kuru erikle süsleyip sıcak olarak servis yapın.