



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FRANSIZ USULÜ TAVUK

- 1 tane büyük piliç
- 1 tane soğan
- 3 yumurta
- 1 yemek kaşığı sirke
- Biraz tuz, biber ve kimyon
- 2 yemek kaşığı yağ
- 1 çay kaşığı sarımsak tozu
- 1 kaşık mayonez

Tavuğu temizleyin. İçini ve dışını yağla eritilmiş karışık baharatla yağlayın. Soğanı dörde bölün. Tavuğu soğanla birlikte içi yağlanmış toprak kaba oturtun. Evvelden orta derecede (200) ısıtılmış fırında 75 dakika kızartın. Bu arada yumurtaları katılaşıncaya kadar pişirin. Soğutup beyazlarını ufak ufak kıyın. Sarısını krema haline gelinceye kadar yağ ve sirke ile karıştırıp ezin. Hepsini mayoneze katın. Sarımsakla yumurta beyazlarını ilâve edin. Sos fazla koyu olursa biraz yoğurt katarak sulandırabilirsiniz. Tavuk iyice kızarıp piştikten sonra tabağa alın. Sosu sos kâsesi içine koyun ve tavuğu sosuyla birlikte servis yapın.