TAVUK HAŞLAMASI

Malzeme:
2 tavuk,
8-10 bardak su,
tuz,
biber.

Yapılışı:
1- Temizlenmiş tavuk tütsülendikten sonra güzelce yıkanır, derin bir tencereye 8-10 bardak su ile birlikte konur, tuzu ilave edilir harlı ateşte kaynatılır, kaynamaya başladıktan sonra altı kısılır, yavaş yavaş pişmeye bırakılır, iyice piştikten sonra suyuna güzel bir çorba veya pilav yapıp haşlanmış tavuğun yanında yiyebilirsiniz.
2- Tavuğun eti soğuduktan sonra da pilavla birlikte söğüş olarak servis yapınız.
3- Haşlanmış tavuğu tuz ve biberde ovduktan sonra tavada kızartarak yanında kızarmış patatesle birlikte servis yapabilirsiniz.
4- Yine haşlanmış tavuğun kemiklerini çıkardıktan sonra tuz ve biberle ovun, bir yumurta çırpın, tavuk parçalarını önce una, sonra yumurtaya, sonra varsa galete unu, yoksa tekrar una batırarak kızgın yağda kızartıp servis yapınız.
5- Tavuğu sade suda haşladığınız gibi bol sebzeyle de haşlayabilirsiniz. Ayrı bir lezzet kazanmış olur.

ML® Söğüş Tavuk için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:19052 • adı:TAVUK HAŞLAMASI • gönderen:ziver47 • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:38