



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK KAPAMA

Ümit Usta

12 adet baget tavuk
1 adet büyük boy kuru soğan
2 demet pazı
2 adet kıvırcık salata
15 adet taze soğan
1 adet orta boy havuç
1 demet dereotu
1 çorba kaşığı un
1 tatlı kaşığı tozşeker
1,5 su bardağı su
1/2 paket margarin
Tuz

Piyazlık doğradığımız kuru soğanı, margarin yağında pembeleştirip, yıkadığımız tavuk bagetleri ile birlikte kavuralım.

Havucu, taze soğanları, pazıları ve kıvırcık salataları ise parmak boyunda keselim.

Tavuklar iyice kavrulunca, yeterince baharatı ve yıkadığımız bütün sebzeleri tencereye ilave edip, 1 su bardağı su ilavesi ile pişmeye bırakalım.

Sebzeler ve tavuklar iyice pişince, 1 çorba kaşığı unu, 1/2 su bardağı su ile çırpıp, dereotlarını da ince ince doğrayıp, pişmekte olan tencereye katalım.

5 dakika daha pişirip, ocaktan indirelim.

Not: Terbiye yapmak isteyenler, 2 adet yumurtanın sarısını, limon suyu ve un ile çırpıp, tencereden aldıkları 1 kepçe su ile ılıştırdıktan sonra, tekrar tencereye ilave edip, bir taşım kaynatarak servis yapabilirler.