HAŞLAMA TAVUK

1 adet tavuk
1 demet dereotu
1 adet limon
125 gr. çiftlik mantarı
2 çorba kaşığı kişniş
1 diş karanfil
3 diş sarımsak
1 çay bardağı zeytinyağı
Yeterince defne yaprağı
Tuz
Karabiber

Tavuğun butlarını ve beyaz etlerini ayırınız. Derisini yüzünüz. Sarımsağı ayıklayıp havanda dövünüz. Bir tencereye yarım litre su koyunuz. İçine, dövülmüş sarımsağı, karanfili, defne yaprağını, geri kalan tavuğu ve derisini parçalayarak atınız. Tuzunu, biberini ekiniz. Hafif ateşte kaynattıktan sonra kısık ateşte kapağı kapatarak 30 dakika tıkırdatınız. Bu müddet sonunda but ve beyaz etleri, dereotunu, kişnişi ilave edip 30 dakika daha kaynatınız, Bu ara mantarları temizleyip küçük parçalara bölünüz. İkinci 30 dakikanın sonunda tavuk etlerini sudan çıkarıp, suyu çok ince delikli tel süzgeçten geçiriniz. Süzdüğünüz suya tavuk etlerini ve mantarları koyup 25 dakika daha kaynatınız. Müddet bitince halka halka kestiğiniz limonları ilave edip, kapağı örterek 5 dakika demlendiriniz. Üstüne ince kıyılmış maydanoz serperek, sıcak veya soğuk ikram ediniz.

© lezzetler.com tarif no:56208 • adı:Haşlama Tavuk • gönderen:ismet • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:48