



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURRİLİ İÇLİ TAVUK (HİNDİSTAN)

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

1 baş soğan,
1 kahve fincanı tavuk suyu,
1 çorba kaşığı domates salçası,
200 gram tavuk içi (ciğer, yürek ve katısı),
1 çorba kaşığı toz kurri (toz haline getirilmiş kekik ve merzengûş otu, tarçın, yenibahar, karabiber ve dövülmüş 2-3 kişniş karışımı),
iyice kıyılmış bir tutam biberiye otu,
1 çorba kaşığı rendelenmiş hindistancevizi,
1 fiske cevzi bevva,
1/2 bardak yer fıstığı yağı,
1/3 bardak sirke,
yeteri kadar tuz.

Yapımı : Ödünü dikkatle ayırıp attıktan sonra iyice temizlenmiş tavuk ciğeriyle yüreğini ve katısını bir.iki defa makineden geçirerek kıymalı. Bir güvece yer fıstığı yağını koyup ısıtmalı. Yağ ısınınca centilircesine doğranmış soğanı içine atmalı ve tahta kaşıkla karıştırarak bunları kavurmalı. Soğanlar pembeleşince kıyılmış tavuk içini ve biberiyeyi katmalı, tuz. lamalı ve karıştırarak beş dakika kadar kavurmalı. Sonra içine sirkeyi dökmeli, toz kurri'yi serpmeli ve birkaç defa karıştırdıktan sonra kaynamaya bırakmalı. Güveçtekiler 2-3 dakika kadar kaynatılınca sıcak tavuk suyunda eritilmiş domates salçasını katmalı. Güvecin ağzını örtmeli ve koyuca bir salça elde edinceye kadar vakit vakit karıştırarak çok hafif bir ateşte pişirmeli. Güveci ateşten indirmeden önce cevz-ı bevvaıyla rendelenmiş hindistancevizini serpiştirmeli, karıştırıp kabı ateşten almalı.

Bu salçayı omlet yapımında veya omlet sarmasında kullanmak mümkün olduğu gibi makarnaya salça olarak da konabilir, isteyenler ise bunu bir salça kâsesine alır ve fırında pişirilmiş bir et yemeğiyle, omletle veya kalıplanmış ve fırınlanmış herhangi bir makarna ya da pilâvın yanı sıra yapabilirler.