



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEKSİKA USULÜ TAVUK

8 adet tavuk budu
2 diş sarımsak
3 adet domates
1 adet büyük kuru soğan
1 su bardağı tavuk suyu
500 gr domates püresi
1 çay kaşığı acıso
1 çay kaşığı toz kakao
1 çay kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı un
125 gr margarin
1 çay kaşığı Tuz
1 çay kaşığı Karabiber
Bir tutam roka

Tavuk butlarının derilerini çıkarıp atın.

Butları kağıt peçeteyle silip kurulayın ve hafifçe unlayın.

Derin geniş ve yanmayan bir tencereyi sana yağıyla yağlayın Çok yüksek ateşte butları çevirerek 8 dakika kadar kızartın.

Kızarttığınız butları tencereden alın.

Aynı tencerenin içine ince ince doğranmış soğanları, sarımsakları, kimyonu, acısoyu ve kakaoyu koyun.

Üzerine damak zevkinize göre tuz ve karabiber ekleyin ve su bardağı ile ¼ oranında su ekleyip malzemeler yumuşayınca kadar 5 dakika pişirin.

Doğranmış domatesleri, domates püresi ve tavuk suyunda karıştırın.

Bir taşım kaynatın, içine tavuk butlarını koyun ve üzerini kapatarak 40 dakika boyunca butlar yumuşayınca kadar ağır ağır kaynatın.

Sonra kapağını açın ve 5 dakika daha karışım kıvama gelinceye kadar ağır ağır kaynatmaya devam edin.

Roka ile süsleyerek servis edin.

