



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLANO USULÜ EKŞİLİ TAVUK PICATTA

200 gram Piliç Göğüs
80 gram Yağ
60 gram Arpacık Soğan
1 Diş Sarımsak
20 gram Kapari
1/2 adet Limon
10 gram Un
100 ml Tavuk Suyu
5 gram Safran
20 gram Taze Kekik

Tavuk göğüslerini una bulayın.

Etimizi yağda yarım pişirin ve kenara alın.

Aynı yağda arpacık soğan ve sarımsakları ilave edip soteleyin

Yumuşadıktan sonra tavuk suyunu ve safranı ekleyip orta ateşte pişirin (Kıvam bulana kadar)

Kıvam almaya başlayınca tavukları, limon suyu, kapari ve kekiği ilave edin.

Tuz, karabiber ve tereyağı ilave edip, harmanlayıp servis edin.

