



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

PADIŞAH USULÜ TAVUK

2 kg'lık tavuk (temizlenip, 4 parçaya bölünmüş)

1+1/2 tatlı kaşığı tuz

1+1/2 tatlı kaşığı karabiber

60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı

1 orta boy soğan (ince doğranmış)

2 diş sarımsak (ince doğranmış)

1 çorba kaşığı domates salçası

2 çorba kaşığı un

1+1/2 su bardağı tavuk suyu

3 çorba kaşığı badem (ince kıyılmış)

180 gr (3/4 su bardağı) krema

Tavuk parçalarının üstüne 1/2 tatlı kaşığı tuz ve 1/2 tatlı kaşığı biber serpip, bir kenara bırakınız.

Büyük bir tavada tereyağı orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca tavuk parçalarını koyup 5-6 dakika, her yanları iyice kahverengileşene kadar kızartınız. Tavuk parçalarını delikli kepçeyle tavadan alıp, bir kenarda sıcak kalmalarını sağlayınız.

Soğan ve sarımsağı tavaya koyup, arasıra karıştırarak 3-4 dakika pişiriniz. Domates salçası ve unu ekleyip, birkaç saniye iyice karıştırınız. Tavuk suyunu katıp, sürekli karıştırarak kaynatınız. Kaynayınca tavuk parçalarını yeniden tavaya koyup, bademleri ekleyiniz. İyice karıştırıp sosu bulanmalarını sağladıktan sonra, tavanın kapağını kapatarak, ateşi iyice kısınız. 50 dakika, tavuk parçaları yumuşayınca kadar pişiriniz.

Tavuk parçalarını delikli kepçeyle ısıtılmış bir servis tabağına aktarınız. Kalan 1 tatlı kaşığı tuzu ve 1 tatlı kaşığı biberi tayadaki sosu katıp, kremayı ekleyerek iyice karıştırınız. Tavayı ateşten alıp, sosu tavuğun üstüne dökerek servis ediniz.