



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI DRUMS

12 adet Banvit Drumstick
85 ml zeytinyağı
2 adet soğan (ince halka doğranmış)
3 adet havuç (ince dilimlenmiş)
1 tatlı kaşığı kimyon tohumu
1 tatlı kaşığı acı pul kırmızıbiber
2 adet defne yaprağı
3 adet kurutulmuş etli kırmızı biber
16 dal kekik
3 şerit portakal kabuğu
125 ml elma sirkesi
450 ml piliç suyu
100 ml portakal suyu
Tuz, karabiber (arzu edilen miktarda)

Etlere kağıt havluyla ufak ufak vurarak nemini alın.

Isıtılmış yağda etleri orta ateşte 15 dak. kadar pişirin ve fırın kabına tek sıra olarak yayıp, tuz, karabiber serpin.

Tavadaki yağı tekrar ısıtıp, soğan, havuç ve kimyon tohumlarını soğanlar şekillerini kaybetmeden yumuşayınca kadar yaklaşık 3 dak. karıştırarak soteleyin. Pul kırmızıbiber, defne yaprağı, etli kırmızı biber, 10 adet kekik dalı, portakal kabuğu, sirke, piliç suyu, portakal suyu, tuz ve karabiberi ilave edip, kaynama noktasına getirin ve havuçlar yumuşayınca kadar kısık ateşte yaklaşık 10 dak. pişirin.

Hazırladığınız karışımı sıcakken etlerin üzerine dökün.

Oda sıcaklığında üzerine kalan kekik dallarını koyarak ve arzu ederseniz yeşil salata ve patatesle birlikte servis yapın.

