



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAFRAN SOSLU ENGİNARLI TAVUK

4 adet soyulmuş enginar
4 parça tavuk eti (kalça kullandık)
2 adet kırmızı biber
1 ay kaşığı safran
100 gr krema
200 gr Kaşar ya da parmesan rendesi
Sıvıyağ
1 ay kaşığı tuz
1 ay kaşığı karabiber

Soğanları yemeklik doğrayın, sıvıyağ ile kavurun.

Ardından küp şeklinde doğranmış tavukları ekleyin, suyunu salıp çekene kadar kavurun.

Yine küp şeklinde doğranmış enginarları ve kırmızı biberleri ekleyin, bir iki kez karıştırdıktan sonra üzerini geçecek kadar sıcak su ekleyin ve kısık ateşte yaklaşık 20 dakika pişirin.

Daha sonra tuz, karabiber, safran ve kremayı ekleyin, karıştırm ve 1-2 dakika sonra ocağı kapatın.

Yemeęi bu şekilde de ikram edebilirsiniz ama biraz daha şık bir sunum ve lezzet katmak isterseniz yemeği tek kişilik güveç kaplara alıp üzerine parmesan ya da kaşar rendesi ekledikten sonra peynir eriyene kadar fırınlayın ve o şekilde servis edin.