



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİYAH ERİKLİ TAVUK

1 kg tavuk kalça kuşbaşı
1,5 su bardağı sıcak tavuk suyu
15 adet arpacık soğan
100 gr badem
2 yemek kaşığı bal
4 yemek kaşığı sıvı yağ
1 tutam taze çekilmiş karabiber
100 gr siyah erik
100 gr 100 gr
75 gr siyah üzüm
3 yemek kaşığı sirke
1 tutam tuz

Bademleri ılık suda bekletip kabuklarını soyun ve enlemesine 2'ye bölün yağı tavaya alıp ısıtın, kabuklarını soyduğunuz arpacık soğanları ve bademleri ekleyin. Hafif pembeleşinceye kadar yağda çevirin ve tavukları ekleyin. Karıştırıp bir süre kavurun. Bal, tuz ve karabiberi ekleyip karıştırdıktan sonra sıcak tavuk suyunu ilave edin. Kısık ateşte 20 dakika kadar üstü kapalı olarak pişirin. Erik ve kayısıları birkaç parçaya bölün. 20 dakika sonra erik, kayısı, üzümler ve sirkeyi yemeğe ilave edip karıştırın. Üzeri kapalı olarak 10 dakika daha pişirin. Sıcak servis edin.

