



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK MASUSA

Eyüp Sevinç

- 1 tavuk
- 2 çay kaşığı kuru kişniş
- Damlasakızı
- ½ çay kaşığı tarçın
- 60 gr tereyağı
- 1 küçük kereviz (kereviz sapı kullanılabilir)
- 1 yemek kaşığı sirke
- Safran
- 1-2 yumurta

Tavuğu haşlayın, kemiklerinden ayırıp parçalara bölün. Kişniş, tarçın ve sakızı ilave edin. Hepsini beraber tereyağında kızarıncaya kadar çevirin. İnce kıyılmış kerevizi ekleyin. 1 yemek kaşığı sirkede safranı inceltin ve yemeğe katın. Bir ya da iki yumurta sarısını iyice karıştırıp ilave edin.

Not: Masusa terimi sirke ile pişirilen yemeklere gönderme yapar. Tarifi verilen yemeğin 14 Haziran 1469 tarihinde II. Mehmed'in münüsünde yer aldığı bilinmektedir.

