



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ TAVUK

MALZEMELER

1 Adet Tavuk (temizlenmiş)
Tuz
2 Yemek Kaşığı Tarhun Otu
3 Yemek Kaşığı Sirke
1 Tatlı Kaşığı Toz Şeker
300 gr. Üzüm (yeşil ve siyah)
Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Tavuğu 12 parçaya bölün. Butları ayırıp eklem yerlerinden kesin.
Göğüsü kemiklerinden ayırın; ilk önce uzunlamasına kesip sonra her parçayı enlemesine ikiye bölün.
Kaburgalarını büyük bir bıçakla dört parçaya ayırın.
Tavuk parçalarını tuzlayın. Kalın tabanlı bir tavada yağ koymadan her iki taraflarını kısık ateşte kızartın. Bu arada daha kalın parçalar olan butları tencerenin ortasına, diğerlerini kenarlarına koyun.
Tarhunun yarısını kıyın. Tavuk parçaları ile karıştırın.
Tavuğu ağzı kapalı olarak 1 saat kadar hafif ateşte kendi suyuyla pişirin.
sirkeyi azar azar tavuğa katın.
Tavuk parçalarının her taraflarının eşit şekilde pişmeleri için ara sıra çevirin.
Pişme süresinin sonunda şekeri tencerenin ortasına koyup eritin. Üzümleri yıkayıp tavuğa katın, karabiber ile tatlandırıp bir taşım pişirin.
Üzerine kalan tarhununu serpip servis yapın.