



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VIŞNELİ TAVUK

2 kg'lık 1 tavuk (temizlenmiş)
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
1 su bardağı tavuk suyu
350 gr vişne kompostosu tanesi
3/4 su bardağı vişne suyu
2 tatlı kaşığı limon suyu
2 tatlı kaşığı mısır nişastası (2 çorba kaşığı suda eritilmiş)

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (180° C) getirip, ısıtınız.

Tavuğun içini ve dışını tuz ve biberle ovup, bir kenara bırakınız.

Büyük bir tencerede yağı orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca tavuğu tencereye koyup 8-10 dakika arası çevirerek pişiriniz. Tavuk suyunu ekleyip, kaynatınız. Su kaynayınca tencerenin kapağını kapatıp, fırının orta katında 45-60 dakika tavuk yumuşayana kadar pişiriniz.

Tencereyi fırından alıp, tavuğu iki servis çatallıyla ısıtılmış bir servis tabağına çıkararak, sıcak kalmasını sağlayınız.

Madeni bir kaşıkla tencerenin üstünde biriken yağları alıp atınız. Pişme suyunu bir süzgeçten, küçük bir tencereye süzünüz. Tencereyi orta ateşe oturtup, vişne suyu ve limon suyunu ekleyiniz. Sürekli karıştırarak kaynatınız. Kaynayınca eritilmiş mısır nişastasını katıp, karıştırınız. Ateşi kısıp, sosu sürekli karıştırarak 5 dakika, kalınlaşana kadar pişiriniz.

Vişne kompostosu tanelerini sosa katıp 2 dakika daha, vişneler ısınana kadar pişirdikten sonra, tencereyi ateşten alınız.

Sosun yarısını servis tabağındaki tavuğun üstüne, kalanını da ısıtılmış bir sosluğa boşaltıp, tavuk ve sosu birlikte servis ediniz.