



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARAP USULÜ SOKAK TAVUĞU

1 adet tavuk
3 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı acı kırmızı toz biber
1 çorba kaşığı hardal sos
3 çorba kaşığı ketçap
1 çay bardağı sıvıyağ
1 çay bardağı mısır unu
Tuz
Üzeri için taze kişniş

Tavuk güzelce yıkanır, süzülür, kibrit kutusu kadar parçalara kesilir. Üzerine karabiber, ezilmiş sarımsak, kimyon, kırmızı toz biber, hardal sos, ketçap, sıvıyağ, mısır unu ve tuz ilave edilir. Tavukla birlikte yoğururcasına karıştırılır. Harlı ateşe yerleştirilir, karıştırılarak pişirmeye başlanır. Yemek kaynamaya başlayınca ateş kısılır, ara sıra karıştırarak yarım saat kadar pişirilir. Ateşten alınca üzerine kıyılmış taze kişniş serpilir.