



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AVCI USULÜ TAVUK

2 kg'lık 1 tavuk (temizlenip, 4 parçaya bölünmüş)

1 tatlı kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı

2 çorba kaşığı rafine yağ

120 gr mantar (silinmiş)

1+1/4 su bardağı sıcak avcı sosu

Tavuk parçalarını tuz ve biberle ovup, bir kenara bırakınız.

Bir güvece rafine yağ ve tereyağı koyup, orta ateşe oturtunuz.

Yağ kızınca tavuk parçalarını ekleyip, sık sık çevirerek 8-10 dakika, her yanları kahverengi oluncaya kadar pişiriniz. Ateşi iyice kısıp mantarları ekleyiniz. Güvecin üstünü kapatıp 20-25 dakika, tavuk parçaları yumuşayuncaya kadar pişiriniz.

Güveci ateşten alıp, tavuk parçalarını maşayla, ısıtılmış bir servis tabağına çıkarınız. Delikli kepçeyle mantarları da çıkarıp, tavuk parçalarının çevresine yerleştiriniz.

Avcı sosunu ısıtılmış bir sos kabına boşaltıp, tavuğun yanında servis ediniz.

Not: Hazırlanması kolay ve güzel görünümlü bir yemek olan avcı u-sulü tavuk, yanında yeşil salata ve sote taze patatesle servis edilebilir.



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 11.09.2024