



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVALI TAVUK (FAS)

<https://www.lezzetsirri.com>

1 adet tavuk
1 kg. ayva
1 büyük baş soğan
200 gr. toz şeker
2 çorba kaşığı tarçın
bir tutam safran
1 su bardağı sıvıyağ karabiber
tuz

Tavuğu iri parçalara ayırın. Soğanı ince ince kıyın. Tencerede kızdırdığınız sıvıyağda soğanları tavuklarla birlikte çevirin. Altın sarısı rengi alınca, tuz, karabiber ve bol tarçın ekleyin. Safranı bir parça suda eritin ve tavukların üzerine ekleyin. Ağır ateşte etler iyice yumuşayınca kadar 40 dakika pişirin.

Ayvaları yıkayın. Dörde bölüp, çekirdeklerini çıkarın. Ayvaların daha iyi pişmesi için ayva dilimlerinin kabuklu kısımlarını bıçakla bir iki yerden hafifçe kesin. Tencerede suyu kaynatın. Ayvaları içine atın. Üzerine 1 çorba kaşığı tarçın ilave edip 20 dakika haşlayın.

Daha sonra şekeri ekleyerek ayvalar iyice yumuşayınca kadar pişirin. Ayvalar piştiği zaman, suyunun koyulaşarak adeta bir şerbet kıvamında olması gerekir.

Pişen tavukları tencereden çıkarıp seramik bir fırın kabının (Tajin) kenarına dizin. Tavuğun suyundan biraz üzerine gezdirin. Ortasına ayvaları sıralayın. Ayva dilimlerinin ve tavuk parçalarının üzerine ayvanın şerbetini kaşıkla gezdirin.

Çok hafif ateşte üzerini kapatarak 15 dakika kadar pişirin. Böylece ayvanın mis gibi kokusu tavuk etlerine geçer. Yanında sade pirinç pilavı ile servis yapın.