BORDO USULÜ TAVUK

2 kg'lık 1 tavuk (temizlenip, 4 parçaya bölünmüş)
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
120 gr (8 çorba kaşığı) tereyağı
2 orta boy soğan (ince doğranmış)
1 diş sarımsak (dövülmüş)
1 su bardağı tavuk suyu
1 çorba kaşığı mısır nişastası (3 çorba kaşığı suda eritilmiş)
1/2 kg domates (kabuklan soyulup, dilimlenmiş)
6 enginar göbeği (haşlanıp, dilimlenmiş)

Tavuk parçalarını tuz ve biberle ovup, bir kenara bırakınız.
Bir güveçte, tereyağı orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca tavuk parçalarını ekleyip, sık sık karıştırarak 8-10 dakika, her yanları iyice kızarana kadar pişiriniz. Ateşi kısıp, soğan ve sarımsağı ekleyiniz. Güvecin üstünü kapatıp 20-25 dakika, tavuklar yumuşayıncaya kadar ağır ateşte pişiriniz.
Maşayla, tavuk parçalarını ısıtılmış bir servis tabağma çıkarıp, sosu hazırlayana kadar sıcak kalmalarını sağlayınız.
Tavuk suyunu güvece koyup, harlı ateşte kaynatınız. Kaynayınca sosu arasıra karıştırarak 3 dakika, biraz çekene kadar kaynatmaya devam ediniz.
Güveci ateşten alıp, sosu ince süzgeçten büyük bir tencereye süzünüz. Soğan ve sarımsağı tahta kaşığın sırtı ile bastırarak süzgeçten geçirip, süzgeçte kalan posayı atınız.
Tencereyi harlı ateşe oturtup, süzülmüş sosu kaynatınız. Ateşi biraz kısıp, mısır nişastasını ekleyiniz. Sürekli karıştırarak 2 dakika, sos koyulaşıncaya kadar orta ateşte pişiriniz. Patates ve enginarları ekleyip, arasıra karıştırarak 3 dakika, iyice ısınıncaya kadar pişiriniz.
Tencereyi ateşten alıp, sosu servis tabağındaki tavuk parçalarının üstüne dökerek servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:69027 • adı:Bordo Usulü Tavuk • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:01.05.2024 - 12:52