



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ÇİNGENE TAVUĞU

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

1300-1500 gramlık bir tavuk,  
1 baş soğan,  
1 diş sarımsak,  
1 defne yaprağı,  
50 gram badem içi,  
yeteri kadar tavuk suyu,  
3 çorba kaşığı sadeyağ.  
4 çorba kaşığı zeytinyağı,  
yeteri kadar tuz ve karabiber,  
2 yumurta,  
2 çorba kaşığı kurutulmuş ekmek tozu,  
1 demet maydanoz,  
yeteri kadar un.

Yapımı: Tavuğun tüylerini yolduktan, içini temizledikten (ödnü patlatmadan çıkarıp attıktan sonra ciğerini, yüreğini ve katısını bir kenara bırakmalı) sonra tütsüemeli ve bol akarsuda içini, dışını iyice yıkamalı. Suyu süzöldükten sonra parçalara bölmeli. Bir tencereye 2 çorba kaşığı sadeyağla 3 çorba kaşığı zeytinyağını koyup bunları ısıtmalı. Yağlar kızarmadan önce una bulanmış tavuk parçalarını tencereye atmalı ve vakit vakit çevirerek her yanlarını pembeleşinceye kadar kızartmalı. Sonra birlikte kıyılmış soğanla sarımsağı katmalı karıştırmalı.

Soğanla sarımsak kavrulunca tavuk etlerinin üstünü örtecek kadar sıcak tavuk suyu katmalı. Tuzunu ve biberini serptikten, 1 defne yaprağı kattıktan sonra tencerenin ağzını örtmeli ve içindekileri 35 - 40 dakika kadar pişirmeli. Bu sürenin sonunda tencerenin kapağını açmalı. Defne yaprağını çıkarıp attıktan sonra ılık tavuk suyunda eritilmiş bir tatlı kaşığı zerdeçal ile ince ince doğranmış badem içini katmalı. Tavuğun tencereye yapışmaması için sık sık karıştırmayı unutmamalı.

Tavuk pişince ateşten alıp servis tabağına boşaltmalı.

Tavuk pişerken bir demet maydanozu temizleyip bol suda yıkadıktan sonra ince ince doğramalı. İki yumurtayı katı olarak pişirdikten sonra sarısını ve beyazını iyice kıyarak ince delikli tel süzgeçten geçirmeli. Sonra yumurtaları iki çorba kaşığı kurutulmuş ekmek tozuyla birlikte bir tavaya koymalı Kaba 1 çorba kaşığı sadeyağ ve 1 çorba kaşığı zeytinyağı kattıktan sonra kuvvetli bir ateşte yumurta karışımını sote etmeli.

Tavuğu servis tabağına alınca önce kıyılmış maydanozu üstüne serpmeli sonra sote edilmiş ekmek tozlu yumurta püresini gezdirerek dökmeli ve böylece servis yapmalı.

[ML® Tavuklu Çingene Yahnisi için tıklayın](#)