



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DOMATES SOSLU TAVUK IZGARA

5 parça kemikli tavuk göğüs eti

Tuz

Taze çekilmiş karabiber

Ayçiçek yağı

350 g patates

Sosu:

1 çorba kaşığı ince kıyılmış arpacık soğanı

7 adet tane karabiber (dövülmüş)

1 defneyaprağı

1 çay kaşığı kekik

15 ml (3 çorba kaşığı) sirke

250 ml (1 su bardağı) domates sosu

15 g (1 çorba kaşığı) Sana

Toz kırmızıbiber

Hazırlık:

Sosu hazırlamak için bir tavaya soğanı, karabiberi, defneyaprağını, kekiği ve sirkeyi koyup karıştırın. Tavadaki karışımın yarısı kalıncaya kadar çekirin. Ateşi kısın.

Domates sosunu ilave edin. 10 dakika kısık ateşte pişirip, oluşan kefi alın. Sosu ince bir süzgeçten geçirin.

Sana'yı katıp, eriyinceye kadar iyice karıştırın. Biraz kırmızıbiber ilave ederek sosu tamamlayın. Bir kapta sıcak olarak bekletin.

Tavukların her iki tarafını da baharatlayın ve fırçayla ayçiçek yağı sürün.

Patatesleri 6 cm uzunluğunda kalın kibrit biçiminde doğrayıp iyice kurulayın.

Ana Yemek:

Ön hazırlık olarak solda gösterilen biçimde sosu hazırlayın. Bir kenarda sıcak olarak bekletin. Tavukları baharatlayıp, yağlayın. Patatesleri doğrayın.

Fırınınızın ızgarasını yakın.

Tavukları ızgaraya yerleştirip altında bir fırın tepsisi ile birlikte ızgaraya sürün. Her iki tarafları da kızarıncaya kadar (yaklaşık 20-25 dakika) ara sıra fırça ile yağlayarak pişirin. Bir kenarda sıcak tutun.

İyice kızdırılmış ayçiçek yağına patatesleri atıp altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın. İyice süzdürerek bir tabağa alın ve tuzlayın.

Bir servis tabağına tere yapraklarını yerleştirin. Üzerine tavukları ve patates kızartmasını koyun. Yanında sosu ile servis edin.