



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DÜDÜKLÜDE PATATESLİ TAVUK BAGET

Refika Birgül

6 adet Tavuk Baget  
1 adet Soğan  
1 tatlı kaşığı Domates Salçası  
Yarım tatlı kaşığı Biber Salçası  
3 diş Sarımsak (Ya Da Sarımsak Püresi)  
1,5 çay kaşığı Kimyon  
1 çay kaşığı Pul Biber  
2 adet Karanfil  
2 dal Kekik  
4 çorba kaşığı Zeytinyağı  
1 tatlı kaşığı Tereyağı  
Yarım çay bardağı Su  
1 çay bardağı Su (Soğuk)  
Tuz  
Karabiber

4 çorba kaşığı zeytinyağı koyduğunuz düdüklü tencerenizi iyice ısıtın ve 6 adet tavuk bagetinizi tencereye ilave edin. Her tarafı iyice çıtırdayana kadar mühürleyin. Hatta tavukların dibinin hafifçe tutmasına izin verin. Tuz ve taze çekilmiş karabiberi ilave edip son bir kez çevirin ve tavuk bagetleri bir kaba alın. Bu işlem hem tavuğu lezzetlendirecek hem de tencerenin dibinde oluşan karamelize lezzet yemeğinizin sosu haline gelecek. Piyazlık doğradığınız 1 büyük kuru soğanı tencereye ilave edin. Tencerenin dibindeki karamelizasyonu kazıya kazıya soğanları kavurun. Hafif renk aldıklarında ince doğradığınız 3 diş sarımsağı ve 2 dal taze kekiği ilave edip, kavurmaya devam edin. Daha sonra onları da kenara alın. 4 adet orta boy patatesi soyun ve 2 lokma büyüklüğünde doğrayıp, düdüklü tencerenin dibine yerleştirin. Bundan daha büyük veya küçük olmasınlar ki piştiklerinde istediğimiz kıvama gelsinler. Kenara aldığınız kavrulmuş soğanları ve tavukları da patatesin üzerine ekleyin. ½ çay bardağı sıcak suda 1 tatlı kaşığı domates salçası ve ½ tatlı kaşığı biber salçasını eritin. 1 çay bardağı soğuk su, 1,5 çay kaşığı kimyon, 1 çay kaşığı pul biber ve 2 adet karanfilin top kısımlarını ufalayarak ilave edin. Ardından bu karışımı düdüklüye dökün ve patateslerle iyice karışmasını sağlayın. 1 tatlı kaşığı tereyağını fındık büyüklüğünde parçalar halinde tüm malzemenin üstüne dağıtın ve düdüklü tencerenin kapağını kapatın. Tencerenizin performansına göre değişiklik gösterecek olsa da yaklaşık 12 dakika da nefis tavuk baget ve patatesiniz hazır olacak.



