



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ TAVUK (GERMENCİK AYDIN)

Aydın Valiliği

- 1 adet köy tavuğu
- 4 baş orta boy soğan
- 3 diş sarımsak
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 su bardağı koruk ekşisi
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1,5 tatlı kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı kırmızı toz biber
- 1 yemek kaşığı salça
- 2 adet orta boy domates

İlk aşamasında köy tavuğu odun ateşinde bir tencere içerisinde 15 dakika kaynatılır. Ardından haşlanan tavuk bir tavada kızdırılan zeytinyağının içinde 5 dakika boyunca her tarafı kızarıncaya kadar kızartılır. Kızaran tavuk kenara ayrılır.

Yemeğin üçüncü aşamasında kızartmanın yapıldığı tavanın içerisinde salça kavrulur.

Önceden doğranan soğan ve sarımsak eklenip pembeleşinceye ve yumuşayınca kadar pişirilir. Doğranmış domates eklenip bir süre pişirilir. Ardından tuz, karabiber ve kırmızı toz biber ilave edilir. Tavuğun ilk aşamadaki haşlama suyundan bir çay bardağı sos eklenip pişirilir.

Sos hazır olunca tavuk, sos ve haşlama suyu bir tencerede kaynamaya alınır. 1 su bardağı koruk ekşisi eklenir. Bir araya alınan tüm malzemeler 25 dakika daha kaynatılır. Yemek yapım aşaması tamamlandıktan sonra yemeğin demlenmesi ve koruk suyunun tavuğa işlemesi için en az 2 saat dinlendirilir. Isıtılarak servis edilir.

Not: Gazi Mustafa Kemal Atatürk, Hıdırbeyli köyü sakinlerince 1937 yılında Büyük Ege Manevrası'nda ikram edilen 'Ekşili Tavuk' ışı çok beğenir. Bugün Germencik Ekşili Tavuğu Aydın'ın coğrafi işaretli yemeklerinden birisidir.

