



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMA SİRKEİ TAVUK

Kullanılacak malzeme:

1 adet tavuk
1 orba kaşığı un
2 adet domates,
4 diş sarımsak
Yarım bardak elma sirkesi
1 bardak su,
100 gr. mantar
1 demet maydonoz
3 orba kaşığı margarin
Karabiber, tuz

Hazırlanışı;

6 parçaya böldüğünüz tavuğu iyice yıkayın; 2 çorba kaşığı margarini tavada eritip, tavuk parlarının iki yüzünü de üçer dakika kızartın. Öte yandan bir kaşığ margarinde küçük küçük entilmiş soğan ve sarımsakları 3 dakika kızartıp öldürün; unu ekleyip sararıncaya kadar karıştırarak kavurun. Rendelediđiniz domatesleri ilave edin, biraz pişirip yavaş yavaş suyu dökün. Topaklanmamasına dikkat edin. Tavukları, kızardıkları yağ ile birlikte tencereye alın. Hazırladığınız unlu bulamacı ilave edin. Orta ateşte kaynamaya başlayınca yarım bardak elma sirkesini, irice kıymış olduğunuz maydonozları ve ikiye böldüğünüz mantarları ekleyin. 40 dakika kadar pişirdikten sonra servis yapın.