ENDÜLÜS USULÜ TAVUK

https://www.acunn.com

½ su bardağı badem (kavrulmuş)
1 su bardağı tavuk suyu
2 yemek kaşığı kuru üzüm(opsiyonel)
1 tutam safran(opsiyonel)
4 parça tavuk göğsü (ikiye bölünmüş)
4 parça tavuk budu
1 çay kaşığı tuz (azaltıp arttırılabilir)
1 çay kaşığı karabiber
4 yemek kaşığı zeytinyağı
1 adet büyük boy kırmızı soğan (ince doğranmış)
5-6 diş sarımsak (ince doğranmış)
2 yemek kaşığı un
¼ çay bardağı sirke
½ su bardağı su
1 su bardağı yeşil zeytin (dilerseniz çekirdekleri çıkartılmış)
1 yemek kaşığı portakal kabuğu rendesi
½ adet portakalın suyu
¼ demet maydanoz (1 avuç kadar)

Tavukları tuz ve karabiber ile tatlandırın. Büyük bir tavaya zeytinyağını alın ve ısıtın. Tavukları tavaya alın ve her tarafı kızarana kadar yaklaşık 8-10 dakika mühürleyin. Tavukları bir tabağa alın.
Kızgın olan tavanın altını biraz kısın ve yemeklik doğranmış sarımsak ve soğanları ilave edin. Soğan yumuşayana kadar karıştırarak 4 dakika kadar pişirin.
Unu da ekleyerek biraz kavurun. Sirkeyi ekleyerek, çektirin.
Küçük bir kapta; su, tavuk suyu, portakal suyu ve kabukları, üzümler, zeytin ve safranı karıştırın.
Bu karışımı tavaya ekleyerek hafif fokurdamaya başlayana dek pişirin.
Hafif kıvam alan sosa önceden pişirdiğiniz tavukları ekleyin. Kısık ateşte tavuğumuz pişene kadar yaklaşık 10-15 dakika kadar pişirelim.
Fırınlanmış bademlerle tavukları kaselere pay edin. Doğranmış maydanozla servis edin.

© lezzetler.com tarif no:162974 • adı:Endülüs Usulü Tavuk • gönderen:Doctor • indirme tarihi:22.05.2024 - 14:55