



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ENDÜLÜS USULÜ TAVUK

- 2 kg'lık 1 tavuk (temizlenmiş)
- 1 büyük soğan (kabuğu ayıklanıp, bütün bırakılmış)
- 60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1/2 kahve kaşığı karabiber
- 1 çorba kaşığı un
- 1/2 su bardağı tavuk suyu
- 1/2 çorba kaşığı domates salçası
- Harcı:
 - 120 gr (2 su bardağı) haşlanmış pirinç
 - 120 gr (2 su bardağı) tavuk ciğeri (küçük parçalara doğranmış)
 - 2 tatlı kaşığı tatlı kırmızıbiber
 - 1 tatlı kaşığı tuz
- Garnitürü:
 - 2 çorba kaşığı zeytinyağı
 - 1 büyük soğan (halkalar halinde dilimlenmiş)
 - 2 büyük yeşil dolmalık biber (halkalar halinde dilimlenmiş, çekirdekleri ve zarları çıkarılmış)
 - 500 gr domates (kabukları soyulup, dilimlenmiş)
 - 1 tatlı kaşığı tuz
 - 1 2 kahve kaşığı karabiber
- Baharat torbası:
 - 3 sap maydanoz
 - 1 fiske kekik
 - 1 küçük defne yaprağı

Tavuğun içini ve dışını iyice yıkayıp, kağıt peçeteyle kurulayınız.

Haşlanmış pirinç, tavuk ciğerleri, kırmızıbiber ve tuzu karıştırarak, tavuğun içine doldurunuz. Boyun derisini arkaya küçük bir şişle tutturunuz.

Tereyağı ve zeytinyağı büyük bir tencereye koyup, orta ateşe oturtunuz. Yağ kızınca tavuğu koyup, her yanını hafifçe kızartınız. Soğan ve baharat torbasını ekleyip, tuz ve biberi serpiniz. Ateşi kısıp, tencerenin kapağını kapatarak bir saat, tavuk yumuşayınca kadar pişiriniz.

Tavuk pişerken garnitürü hazırlamak için, zeytinyağı tavada orta ateşte kızdırınız. Yağ kızınca soğan halkalarını 2-3 dakika sote edip, dolmalık biber halkalarını, domates, tuz ve karabiberi ekleyiniz.

Sebzeler yumuşayınca kadar pişirip, tavayı ateşten alarak bir kenarda sıcak kalmasını sağlayınız.

Tavuk tenceresini ateşten alıp, tavuğu ısıtılmış bir servis tabağına çıkarınız. Boynundaki şişi çıkarıp, çevresini tavadaki sıcak garnitürle süsleyiniz.

Tencereden soğanı ve baharat torbasını çıkarıp atınız. Tencereyi harlı ateşe oturtunuz. Unu serpip 1-2 dakika sürekli olarak tahta bir kaşıkla karıştırınız. Tavuk suyunu ve domates salçasını katıp, karıştırmağa devam ederek kaynatınız. Kaynayınca tencereyi ateşten alıp, sosu tavuğun üstüne dökerek servis ediniz.