ERİKLİ TAVUK

8-10 adet tavuk baget
1 yemek kaşığı dolusu un
1 çay bardağı zeytinyağı
1 adet kuru soğan
8-10 diş sarımsak
2 çay kaşığı tatlı hardal
1 tepeleme yemek kaşığı mayonez
1 su bardağı sıcak su (tavuk ya da et suyu da kullanabilirsiniz)
1 çay kaşığı kimyon, yenibahar
1 çay kaşığı kuru kekik, kuru nane

Kuru erikleri yumuşaması için ılık suda 30 dakika bekletin. Soğanı incecik doğrayın. Sarımsakları soyduktan sonra bütün halde bir kenara koyun. Unu bir tabağa koyun. Tavuk bagetleri una iyice buladıktan sonra geniş bir tencerede kızdırdığınız zeytinyağında önlü arkalı 5-6 dakika kızartın. Tavukları tencereden süzerek çıkarıp bir tabağa koyun. Soğan ve sarımsakları da aynı yağa atıp tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak orta ısılı ateşte 1-2 dakika kavurun. Üzerine hardal ve mayonezi ilave edip kızarmış tavukları da tencereye yerleştirin. Sıcak haldeki tavuk ya da et suyunu ve süzdüğünüz mürdüm eriklerini ekleyip tuz, karabiber, kimyon, yenibahar, kuru kekik ve kuru naneyi serpin. Yemek kaynamaya başlayınca ocağı kısıp tencerenin kapağı kapalı vaziyette tavuklar iyice yumuşayıncaya kadar, 20-25-dakika kadar daha pişirin. Ocaktan alıp sıcak sıcak servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:96632 • adı:Erikli Tavuk • gönderen:demelale • indirme tarihi:05.05.2025 - 05:38