



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FAS USULÜ İRMİK

1 paket irmik
1 lt tavuk suyu
300 gr tavuk göğsü
1 adet limon
180 gr çekirdeksiz üzüm
60 gr şana klasik
1 tutam tarçın
1 tutam zerdeçal
1 tutam tuz

30 gr. margarini tencereye koyun, eriyince tavukları ekleyip soteleyin. Zerdeçal ve tuz ile tatlandırın. Kalan margarini tencereye koyun. İrmiği ekleyip orta ateşte renkleri dönene kadar tahta kaşık ile çevirin. Kaynar tavuk suyunu ilave edin, tuz ile tatlandırıp kısık ateşte pişmeye bırakın. Limonun suyunu sıkın. Tarçını ilave edip çırpın. Tencereye üzüm, limonlu sos ve tavuk soteyi ilave edip 10 dakika daha pişirin. 15 dakika demlendirdikten sonra servis yapın.



Fotoğraf "gezgin kız" tarafından gönderildi. 27.06.2018