



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARATAVUK FIRIN ÇEVİRMESİ

Necip Usta

- 2 adet karatavuk
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1/2 kahve kaşığı karabiber
- 2 orba kaşığı tepeleme yağ (100 gram)
- 1/2 çay kaşığı kırmızıbiber
- 1 tatlı kaşığı ince kıyılmış soğan
- 1 kahve fincanı krema
- 1 su bardaęı Sos Krem
- 8 adet kanep ekmegi
- 1 orba kaşığı tereyağı

- 1) Karatavukları tuzlayıp biberleyip ayaklarını bağlayınız.
- 2) Yeterli büyüklükte bir kaba yağı koyup erittikten sonra, karatavukları yağa bulayıp kızgın fırına sürünüz. 3-4 dakikada bir yağdan alıp üzerlerine dökerek 15 dakika kızartıp fırından çıkarınız.
- 3) Bir kaba çıkarıp kabındaki yağı dökünüz ve kaba kırmızıbiber ve soğan ilâve edip 1 dakika karıştırınız.
- 4) Kremasını ve sos kremini koyup 2 dakika kaynatıp süzünüz.
- 5) Karatavukların iplerini çıkarıp, kanepelerin üstüne sırtüstü yatırıp, üzerlerine 1 kaşıık kızartılmış tereyağını döktükten sonra sosunu ayrı olarak servis yapınız.

Not: Karatavuk, yalnız ormanlarda kar yağdığı zaman bulunur. Siyah renkte, ulluk büyüklüğündedir.