



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRMIZI PÜRELİ TAVUK BONFİLE

3 adet tavuk göğsü
13 adet arpacık soğan
Tuz
3 patates
2 adet kırmızı kapa biber
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
1 tatlı kaşığı tuz
Mantar
Sarımsak
Tereyağı
Mısır Unu
Karabiber
Soğan
Et suyu

Patatesler suda haşlamaya bırakılır. Ardından sote için sıvı yağ tavaya ilave ediniz.

Sıvı yağ kızdıktan sonra doğradığınız biberleri atıp iyice kavurun. Ardından tavukları tavaya atın ve yayın.

Alt tarafı renk değıştirinceye kadar karıştırma işlemi yapmayın. Alt tarafı renk değıştirdiğinde diğeri tarafına da aynı işlemi uygulayın.

Tavuğun tamamı renk değıştirdiğinde rendelenmiş domatesleri atıp tavanın ağzını kapayın.

Haşlanmış patatesleri tencereden alıp kabuklarını soyun. Soyulmuş patatesleri tekrar tencereye atıp en kısık ateş seviyesinde ezmeye başlayın.

Ezilen patateslere toplamda 2 bardak olmak üzere 1'er bardak sütleri yavaş yavaş ekleyip ezme işlemine devam edin.

Sütlerin ardından margarini de atıp ocağın altını kapatın. Margarini iyice yedirdikten sonra püreyi tabağa alın. Ardından tavuğu pürenin üst bölgesine yayıp servis edebilirsiniz.

