



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIZARMIŞ GEVREK TAVUK (TAYLAND)

<https://www.lezzetsirri.com>

4 tavuk budu
4 diş sarımsak
3-4 dal taze kişniş
2 tatlı kaşığı hint safranı
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı toz şeker
2 çorba kaşığı acı biber sosu
1 tatlı kaşığı tuz kızartmak için sıvıyağ

Tavuk butlarını tencereye koyun, üzerine su ilave edip 15 dakika haşlayın. Etler pişince ateşten alıp tencereden çıkarın ve soğumaya bırakın.

Taze kişnişi kıyın. Sarımsakları dövün. Kıyılmış kişnişin üzerine hint safranını, şekeri, sarımsakları, karabiberi, tuzu ve acı biber sosunu ekleyin. Hepsini birlikte havanda döverek koyu bir sos elde edin. Dilerseniz karışımı mikserden de geçirebilirsiniz.

Soğumuş tavuk butlarını bu sosa bulayın ve üstü kapalı bir kaba koyarak buzdolabında 30 dakika dinlendirin.

Tavada bol yağı kızdırın, tavuk butlarını kızgın yağda, nar gibi kızarıncaya kadar çevirerek kızartın. Etlerin içinde dinlendiği sos kızartma sırasında hafif yanıp koyu kahverengi bir renk alacaktır. Kızarmış tavuk parçalarını emici bir kağıdın üzerine çıkarın, sıcak veya soğuk olarak servis yapın.