KÖRİ SOSLU TAVUK

1 paket Keskinoğlu Bütün Piliç
4 yemek kaşığı köri
4 adet kırmızı soğan
2 tatlı kaşığı kimyon
1 yemek kaşığı zencefil
1 tatlı kaşığı zerdeçal
1 su bardağı Meksika biber ezmesi
5 adet limon otu
5 fincan su
10 adet arpacık soğan
5 adet patates
3 adet kabuk tarçın
10 diş sarımsak
4 fincan kaynamış su
1 su bardağı Ravika Zeytinyağı

Patatesleri ve soğanları yemeklik doğrayın. Bir tavada zeytinyağını kızdırın ve doğramış olduğunuz patatesleri ve soğanları kızartın. Ayrı bir kapta köri, zerdeçal, kimyon ve suyu karıştırın ve sosu elde edin. Haşlayıp parçalara ayırdığınız tavuğu hazırlamış olduğunuz sos ile 30 dakika kadar marine edin. Tencerede zeytinyağını kızdırın. Sırasıyla kırmızı soğan, arpacık soğan, zencefil ve biber ezmesini ekleyip soteleyin. İçerisine tarçın, limon otu, yıldız anason, sarımsak, marine edilmiş tavukları ve suyu da ilave edip yaklaşık 35 dakika kadar pişirin. Son olarak kızarttığınız patatesleri ve köriyi de yemeğe ekleyip 10 dakika kadar pişirin ve servis edin.

© lezzetler.com tarif no:150582 • adı:Köri Soslu Tavuk • gönderen:Atsız Suvari • indirme tarihi:10.05.2024 - 22:37