KÖRİLİ TAVUK

4 yemek kaşığı Sana yağı
4 adet tavuk göğsü
1 tatlı kaşığı acı kırmızı pul biber
2 yemek kaşığı kişniş
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı tane karabiber
1 tatlı kaşığı köri
3 diş sarımsak
1 çay kaşığı tarçın
1 adet kuru soğan (rendelenmiş)
2 adet kuru soğan (piyaz doğranmış)
2 çay kaşığı zencefil
2 adet defne
Yarım su bardağı yoğurt

Tavuk göğüslerini küp küp doğrayınız.
Doğranmış tavukları derin bir kasenin içine koyup, üzerine 1 adet rendelenmiş kurusoğanı koyunuz.
Küçük bir tavada 1 yemek kaşığı Sana'yı kızdırıp, köriyi kızartınız.
Körinin kokusu çıkınca içine kimyon, kişniş, tane karabiber, tarçın, zencefil ve defne yaprağını koyup, baharatların kokusu çıkınca ateşten alıp, soğan-tavuk karışımına ilave edip iyice karıştırınız.
Soslu tavukları ağzı kapalı bir kapta, bir gece buzdolabında bekletiniz.
Yayvan bir tencerede 3 yemek kaşığı Sana'yı kızdırıp, piyazlık doğradığınız 2 adet kuru soğanı ekleyip, sarımsağı ilave edip, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurunuz.
Soğanlar renk alınca içine soslu tavukları koyup, kavurunuz. (Defne yapraklarını içinden çıkarınız.)
Tavuklar iyice kızarınca, üzerine yoğurdu ilave edip karıştırınız.
Kısık ateşte bir taşım pişiriniz. Fazla kaynatırsanız yoğurt kesilebilir.
Körili tavuğu servis tabağına alıp sıcak olarak servis ediniz.

ML® Körili Tavuk için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:29056 • adı:Körili Tavuk • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:28.04.2024 - 02:55