



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KÖRİLİ TAVUK

<https://www.elele.com.tr>

- 10 arpacık soğanı
- 1 yemek kaşığı doğranmış taze zencefil
- 5 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı karabiber tanesi
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 kahve fincanı rendelenmiş Hindistan cevizi
- 1 kopya biber
- 600-700 g kalça tavuk eti
- 1 kahve fincanı sıvı yağ
- 1 tarçın çubuğu
- 1 çay kaşığı kimyon tohumu
- 1 orta boy soğan
- 1 domates
- 1 çay kaşığı zerdeçal
- 1 su bardağı su
- Tuz
- 5-6 dal taze kişniş

Tavuk etlerini marine etmek için arpacık soğanları, sarımsakları, karabiber tanelerini, kimyonu, rendelenmiş Hindistan cevizi ve biberi bir kasede karıştırın. Bu karışımı tavuk etlerine ekleyerek iyice ovun. Üzerini kapatıp yarım saat kadar buzdolabında dinlendirin. Ayrı bir tavada yağı kızdırın, tarçın ile kimyon tohumunu ekleyip birkaç dakika kavurun. Küp doğranmış soğanı ilave edin. Soğanlar yumuşayınca rendelenmiş domatesi ekleyin, 5 dakika daha pişirin. Marine ettiğiniz tavuk etlerini ve zerdeçalı tencereye ekleyin. Tüm malzemeyi iyice harmanladıktan sonra suyunu ve tuzunu da ilave edin. Önce yüksek ateşte 5 dakika pişirin. Daha sonra tencerenin kapağını kapatın, orta ateşte tavuk etlerini 20 dakika pişirin. Ocaktan alın, taze kıyılmış kişnişi serpip servis yapın.

