KÖRİLİ TAVUK

1 adet soğan
4 cm taze zencefil
2 diş sarımsak
3 yemek kaşığı zeytinyağı
2 yemek kaşığı köri tozu
1 çay kaşığı tuz
3 yemek kaşığı yoğurt
2 yemek kaşığı domates püresi
8 tane kemiksiz tavuk but
1 adet doğranmış domates
1 buçuk su bardağı süt
1 demet ıspanak

Öncelikle tavuk budunu küp küp doğrayın.
Bir kenarda yoğurt tuz, domates püreli, sarımsak ve zencefille bir karışım hazırlayın.
Tavukları hazırladığınız marine sosa yatırın ve üzerini streçleyip buz dolabında yarım saat kadar bekletin.
Ardından, yağı tavaya alın ve soğanları pembeleşinceye kadar kavurun.
Ispanakları ve domatesleri de ekledikten sonra ıspanaklar suyunu çekene kadar kısık ateşte pişirmeye devam edin.
Buzdolabında beklettiğiniz marineli tavuğu alın ve ıspanaklara ekleyin.
Altı kısık bir şekilde pişmeye devam eden yemeğimize son olarak köri tozu ekleyin.
Tavuklar da pişmeye başlayınca azar azar kıvam alacak şekilde sütü ekleyip bir yandan da karıştırmaya devam edin ki süt kesilmesin.
Kadifemsi bir kıvam aldığında ocağın altını kapatıp sıcak servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:159087 • adı:Körili Tavuk • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:11.05.2024 - 20:12