



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖY USULÜ TAVUK

2 kg'lık 1 tavuk (temizlenip, 4 parçaya bölünmüş)
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
1 diş sarımsak (dövülmüş)
1/4 su bardağı rafine yağ
1 orta boy soğan (ince doğranmış)
250 gr mantar (silinip, her biri 2'ye bölünmüş)
1 çorba kaşığı un
1+1/4 su bardağı tavuk suyu
3 domates (kabukları soyulup, çekirdekleri temizlenerek kuşbaşı doğranmış)
6 zeytin (çekirdekleri çıkarılıp, her biri 2'ye bölünmüş)
4 ançüez filetosu (ince doğranmış)
2 ançüez filetosu (her biri uzunlamasına 2'ye bölünmüş).

Tavuk parçalarını tuz, biber ve sarımsakla ovup bir kenara bırakınız.

Büyük bir tencerede rafine yağı orta ateşte kızdırınız. Yağ kızınca tavuk parçalarını ekleyip, sık sık çevirerek 8-10 dakika, her tarafları kahverengileşene kadar pişiriniz.

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (170 C) getirip, ısıtınız.

Ateşi iyice kısıp, soğanları ekleyiniz. Tencerenin kapağını kapatıp 20-25 dakika, tavuklar yumuşayınca kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, tavuk parçalarını maşayla ateşe dayanıklı bir servis tabağına çıkarınız. Tabağın üstünü kapatıp, fırının alt katına sürerek sıcak kalmasını sağlayınız. Tencereyi orta ateşe oturtup, mantarları ekleyerek 3 dakika, sürekli karıştırarak kızartınız. Unu katıp, 30 saniye sürekli karıştırarak pişiriniz. Tavuk suyunu azar azar ve tahta kaşıkla sürekli karıştırarak ekleyiniz. Sosu kaynatıp, kaynadıktan sonra sık sık karıştırarak 10 dakika, biraz koyulaşmaya kadar pişiriniz. Domates, zeytin ve küçük parçalara doğranmış ançüezleri ekleyip kaynatınız. Kaynayınca ateşi iyice kısıp, 5 dakika daha pişirdikten sonra, tencereyi ateşten alınız.

Servis tabağını fırından alıp, sosu üstüne boşaltınız. Uzunlamasına bölünmüş ançüezlerle süsleyip, servis ediniz.

Not: Klasik Fransız mutfağından alınan köy usulü tavuk, pilav ve mimoza salatasıyla servis edilebilir.