



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUŞ ÜZÜMLÜ VE PIRASA SOSLU TAVUK SALATASI

- 4 tatlı kaşığı yağ
- 6 adet kemiksiz tavuk kalçası
- 2 adet büyük boy pırasa
- 2 su bardağı armut suyu
- 3 yemek kaşığı tavuk suyu
- 3 su bardağı su
- 3 yemek kaşığı kuş üzümü
- 3 çay kaşığı mısır nişastası
- 1,5 çay kaşığı Tuz
- 1 çay kaşığı Karabiber

Teflon tavaya 4 tatlı kaşığı yağı koyup kızdırın. Tavuk kalçalarını koyup iyice kızartın. Kızarttığınız tavuk kalça etlerini servis tabağına alın. Aynı tavaya geriye kalan sana yağını koyup ısıtın. Yağ ısınca ince dilimlenmiş pırasaları koyun ve kavurun. Armut suyu, tavuk suyu, tuz ve karabiberi ekleyin. Su buharlaşana kadar iyice pişirin. Küçük bir tencereye su, kuş üzümü ve mısır nişastasını koyup iyice kaynatın. Sos koyulaştıktan sonra tavadaki pırasaların içerisine ilave edip karıştırın. Armut ve pırasa sosunu servis tabağındaki tavuk kalçalarının üzerine döküp hemen servis edin. Yanında domates ve salatalık ile servis yapabilirsiniz.

