



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

MACAR USULÜ TAVUK

4 yemek kaşığı sana yağı
350 gr tavuk kanadı
1.5 gr kırmızıbiber
Aldığı kadar tuz
400 gr kemiksiz tavuk göğüs eti
Aldığı kadar karabiber
4.5 su bardağı krema
105 gr konkâse domates
1 adet soğan
3.5 su bardağı tavuk suyu

Sana'yı bir tavada kızdırın. Yağ kızıp kahverengileşmeye başlayınca kadar tavuk etlerini ilave edip her iki taraflarını da kızartın. Soğanı ekleyip renk aldirmeden sote edin. Kırmızıbiberi katıp karıştırın. Tavanın üzerine bir kapak kapatın. Kısık teşte ara sıra çevirerek tavukları iyice pişirin. Tavukları tavadan alıp, sıcak olarak bir kenarda bekletin. Konkase domates, tavuk suyu ve krema ile yansayfadaki sosu hazırlayın. Koyulaşınca kadar kısık ateşte pişirmeye devam edin. Tuz ve karabiberini ayarlayın. Ateşten alın. Sosu ince bir süzgeçten geçirip, süzdürün. Oval bir servis tabağının çevresine sebzeli pilav döşeyin. Ortasına tavukları yerleştirip üzerine sosunu da dökerek servis yapın.