



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI VE PASTIRMALI TAVUK

1 bütün tavuk (veya 6-8 adet tavuk but ve göğüs parçaları)
2 yemek kaşığı zeytinyağı
150 gram pastırma
2 yemek kaşığı tereyağı
1 adet büyük soğan (doğranmış)
3 diş sarımsak (ezilmiş)
2 adet havuç (doğranmış)
200 gram mantar (dilimlenmiş)
2 yemek kaşığı un
2 su bardağı tavuk suyu
1 yemek kaşığı domates salçası
1 çay kaşığı kekik
2 adet defne yaprağı
Tuz ve karabiber
Servis için:
Taze doğranmış maydanoz
Kızarmış ekmeğe veya tereyağlı patates püresi

Tavuk parçalarını tuz ve karabiber ile tatlandırın.
Geniş bir tencerede zeytinyağını ısıtın ve doğranmış pastırmayı ekleyerek çıtırlaşana kadar pişirin.
Pastırmayı bir kenara alın, aynı yağda tavuk parçalarını altın rengi olana kadar kızartın.
Aynı tencereye tereyağını ekleyin ve soğan, havuç, mantar ve sarımsağı ekleyerek birkaç dakika soteleyin.
Tavukları tekrar tencereye alın, üzerine un ekleyip hafifçe karıştırın.
Tavukların üzerine tavuk suyunu dökün.
Domates salçası, kekik ve defne yapraklarını ekleyin.
Kaynadıktan sonra altını kısın ve yaklaşık 1,5 saat kapağı kapalı şekilde pişirin.
Tavuk iyice piştiğinde, defne yapraklarını çıkarın.
Üzerine taze doğranmış maydanoz serpererek sıcak servis yapın.

