



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

OFF TAPUZİM (İSRİL)

<https://www.lezzetsirri.com>

Portakallı Tavuk

- 6 tavuk budu (bütün)
- 3 portakal
- 2 limon
- 1 tatlı kaşığı toz hardal
- 3 çorba kaşığı süzme bal
- 1 çorba kaşığı erimiş tereyağı
- 2 çorba kaşığı sıvıyağ
- 1 su bardağı taze sıkılmış portakal suyu (yukarıda verilen portakallar kullanılabilir)
- 2 çorba kaşığı limon suyu
- 3 çorba kaşığı mısır nişastası
- 4 çorba kaşığı su
- 1,5 tatlı kaşığı tuz

2 portakalın ve bir limonun kabuklarını rendenin ince tarafı ile rendeleyin. Kalan portakal ve limonun kabuklarını soyun ve ince ince hemen hemen bir kibrit çöpü kalınlığında ve uzunluğunda, yani "Julienne" usulü doğrayın. Kabuklarını rendelediğiniz portakalların suyunu sıkın. Eğer 1 su bardağı portakal suyu elde etmezseniz, bir portakalın daha suyunu ilave edin. 1 limonun suyunu da ayrıca sıkın. 1 çorba kaşığı balı, portakal ve limon kabukları rendesini, toz hardalı ve tuzu hep birlikte karıştırın. Tavuk butlarını yıkayıp kurulayın. Butların üzerine hazırladığınız karışımı sürün ve üstünü kapatarak buzdolabında 30 dakika dinlenmeye bırakın. Bu arada fırını 160 derecede, orta sıcaklıkta kızdırın. Bir fırın kabının dibini tereyağı ile yağlayıp tavuk parçalarını içine deri kısımları üste gelecek şekilde tek sıra olarak dizin. Kaпта kalan marinad suyunu iki çorba kaşığı sıvıyağ, portakal ve limon suyu ile karıştırarak etlerin üzerine dökün. Önceden kızdırdığınız fırına atarak 35 dakika kızartın. Daha sonra tepsiyi fırından çıkarıp etleri çevirin ve yine 20 dakika daha kızartın. Daha sonra butları yine, deri kısımları üste gelecek şekilde çevirin ve etler altınimsı kahverengi oluncaya kadar 10-15 dakika kızartın. Kızartma sırasında zaman zaman etin yağlı suyunu bir kaşık ile alarak, etlerin üzerine gezdirin. Etleriniz kızardıktan sonra, tavuk butlarını bir servis tabağına alarak sıcak tutun.

Tepside kalan suyu küçük bir tencereye alın. Yağın fazlasını bir kaşıkla sosun üstünden alarak atın. Mısır nişastasını su ile açıp, tenceredeki sosun üzerine durmadan karıştırarak yavaş yavaş ilave edin. Kaynamaya başlayınca ateşi kısın ve hafif ateşte yine karıştırarak 2-3 dakika daha pişirin.

Kibrit çöpü gibi kestiğiniz portakal ve limon kabuklarını küçük bir tencerede kaynattığınız suya atarak 5 dakika kadar kaynatın. Böylece kabuklar hem yumuşar hem de acısı çıkar. Daha sonra suyunu süzerek kurulayın. Yağsız bir tavada kalan balı eritin ve içine portakal ve limon kabuklarını atıp karamelize edin. Sıcak sosu tavuk butlarının üzerine gezdirin. En üste karamelize etmiş olduğunuz portakal ve limon kabuklarını serpin ve yanında buharda pişmiş veya haşlanmış pirinçle sıcak sıcak servis yapın.