



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PESTİLLİ TAVUK

Refika Birgöl

4 adet Derili Tavuk Butu
2 çorba kaşığı Bal
2 çorba kaşığı Pekmez
2 çorba kaşığı Sirke
Tuz

4 adet tavuk butunu kaynar suya batırıp çıkartın. Peçete havlu ile etrafını iyice kurulayıp, kenarda kuruması için en az 1 saat bekletin. Tavuk ne kadar çok kurursa sosunu iyice içine alacak ve tavuğun çıtır çıtır olmasını sağlayacaktır. 2 çorba kaşığı bal, pekmez ve sirkeyi iyice karıştırın. İçine de biraz tuz koyun ki tadı ve tuzu dengelensin. Sosu iyice karıştırdıktan sonra öncelikle tavuğun derisi altına bıçakla birkaç çizik atın ve bu karışımdan yedirerek sürün ki sos iyice nüfuz etsin. Derisi üzerine de sostan olabildiğince sürmeniz önemli çünkü pestille birleşecek lezzetin kaynağı burası. Sos pişerken tavuk derisinin yağı ile beraber pestilin üzerine doğru akacak ve eriyen pestil ile beraber bu lezzet aklınızı başınızdan uçuracak. Var ise güveç bir kaba, yoksa cam bir kaba cevizli pestili yayın ve üzerine tavuk budunu yerleştirin. Fırınınızı 145 dereceye ayarlayın ve tavukları 1 saat 50 dakika bu ısıda pişirin. Üstünün nar gibi piştiğini göreceksiniz, pestilin akıllara zarar görüntüsü ise yüzünüzü güldürecek.

