SEBZELİ BÜTÜN TAVUK

1 adet tavuk
3 patates
2 havuç
15 arpacık soğanı
1 dilim kereviz
2 çorba kaşığı pirinç
Maydanoz
Tuz

Yıkanmış bir adet tavuğu tencereye koyup, bir çorba kaşığı tuz ve 6 bardak su ile bir saat kadar haşlayın. Tavuk haşlanırken, 3 iri patatesi soyun, ceviz büyüklüğünde parçalara doğrayın. Soyulmuş iki orta boy havucu yarım parmak kalınlığında verev olarak dilimleyin. 15 tane arpacık soğanının kabuklarını soyun; ufak bir kerevizden parmak kalınlığında bir dilim kesin. İki çorba kaşığı pirinci yıkayın ve hepsini birlikte 1 saatten beri fırının üstünde haşlanmakta olan tavuğa katın. Sebzeler yumuşayıncaya dek yarım saat kadar daha pişirin. Mevsimine göre bu sebzelere çalı fasulyesi, dolmalık, biber, patlıcan, kabak ve isterseniz iki küçük domates de ilave edebilirsiniz. Bu sebzeleri koymadan; çalı fasulyesinin iki yanını hafifçe kesip ikiye bölün; patlıcanları iki parmak genişliğinde halkalar halinde dilimleyip ortadan kesin; dolmalık biberleri yarım parmak genişliğinde halkalara doğrayın ve sırasıyla önce çalı, sonra patlıcan, sonra biber olmak üzere iki kaşık çiçekyağı ve bir kaşık margarin karışımında hafifçe kızartıp tencereye ilave edin. iri parçalara doğradığınız kabağı ve dörde bölünmüş küçük domatesleri bunlardan sonra ilave edin. Kereviz öbür yemeklerde olduğu gibi, bu yemeğe de özel bir lezzet katar. Yalnız diğer sebzelerin tadını bastırmaması için az kullanılması gereklidir.

ML® Saçaklı Tavuk için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:9330 • adı:Sebzeli Bütün Tavuk • gönderen:ASIK • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:06