



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİRKE SOSLU TAVUK

MALZEMELER

4 adet 25 gramlik dana jambon
4 adet 150 gramlik kemiksiz ve derisi çıkarılmış tavuk göğsü
175 gr arpacık soğanı
Sos için:
75 gr soğan
275 ml sirke
1 kokulu otlar buketi
1 tavuk suyu tableti
275 ml kaynar su
15 gr tereyağ
20 gr un
Garnitür olarak:
125 gr brokoli
175 gr havuç (birkaç parçaya bölünmüs)

YAPILIŞ TARİFİ

İlk olarak tavuk göğüslerini rulo yaparak ya da kesip üst üste koyarak kübik bir sekile getirin. Jambonları tavuklara sarıp bohçalar yapın. Dilerseniz bir kürdan ya da mutfak ipliğiyle tutturun. Uygun bir kaba alıp, 200 derece fırına soyduğunuz arpacık soğanlarıyla beraber atın. 35-40 dakika tavuklar pisinceye kadar fırınlayın. Bu arada sosu hazırlayın. Sogani doğrayıp, kokulu otlar buketi ve sirkeyle beraber kaynatın. 10 dakika sonra buketi çıkartın. Tavuk suyu tabletini suda eritin. Tereyağını eritip unla karıştırın. Yavaş yavaş tavuk suyunu ilave edin. Kaynadıktan sonra sos koyulasınca ocaktan alın. Sosu tavugun üzerine döküp, 10 dakika kadar fırında pisirin. Bu arada garnitür olarak kullanacağınız sebzeleri buharda haslayın ve servis yapın.