SİRKELİ HOROZ

Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi

Tavuk göğüs 300 g
Elma sirkesi 1/2 su bardağı
Tavuk but 300 g
Fesleğen 1 yemek kaşığı
Havuç (doğranmış) 1 adet
Kekik 1 yemek kaşığı
Soğan (doğranmış) 1 adet
Un 1 yemek kaşığı
Mantar 100 g
Tuz 1 çay kaşığı
Sarımsak 2 baş
Karabiber 1 çay kaşığı
Zeytinyağı 1 çay bardağı

Un, tuz ve karabiberi karıştırın. Tavuk, soğan ve havucu un karışımına bulayıp kenara alın. Mantarları az miktardaki yağ ile soteleyin.
Tavukları birkaç dakika boyunca kahverengi olana kadar mühürleyin. Soğan ve havuçları da kahverengileşinceye kadar kavurun.
Sirke, sarımsak ve fesleğeni tavuğun üzerine serpin.
Tencerenin üzerini kapatın ve bir saat kadar fırında pişirin.
Servisini yaparken bir parça but ve bir parça göğüs kullanın.

Not: Normalde horoz kullanılarak yapılan bir yemektir. Eğer tarifte horoz kullanılacaksa fırında yapılan pişirme en az iki saat sürmelidir.

© lezzetler.com tarif no:159390 • adı:Sirkeli Horoz • gönderen:gül • indirme tarihi:22.05.2024 - 03:46