



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SİRKELİ TAVUK

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):
Yarka durumunda 1200 gramlık bir tavuk,
2 çorba kaşığı sadeyağ,
1 baş soğan,
1 diş sarımsak,
1 dal biberiye otu,
1/2 litre elma sirkesi,
1 çorba kaşığı susam yağı,
yeteri kadar tuz ve karabiber,
1 çorba kaşığı un.

Yapımı: Tavuğun tüylerini yolup içini çıkardıktan ve tütsüledikten sonra bol akarsuda yıkamalı ve parçalara ayırmalı. Sadeyağın yarısı ile susam yağın bir tavaya koymalı ve kabı kuvvetli bir ateşe oturtmalı. Yağ ısınmaya başlayınca ince ince doğranmış soğanları içine atıp karıştırarak kavurmalı. Soğanlar pembeleşince biberiye otuyla sarmısağı ve tavuk parçalarını soğanın içine atmalı. Tahta bir kaşıkla karıştırarak tavuk parçalarının her bir yanını nar gibi kızartmalı. Tuzunu ve biberini serptikten bir süre sonra et parçalarının üstüne sirkeyi gezdirerek dökmeli ve kabın ağzını örtmeli. Tavuk iyice pişince bunları teker teker tavadan çıkarıp sıcak bir yerde tutulan servis tabağına yerleştirmeli. Tavadaki salça çoksa koyulaşınca kadar kaynatmalı. Sonra kalan sadeyağı katmalı. Bir çorba kaşığı kadar unu da serperek döktükten sonra kaşıkla çabuk çabuk karıştırarak unu beş dakika kadar pişirmeli. Salça pişince bunu sıcak sıcak tavuk parçalarının üstüne gezdirerek dökmeli ve hemen servis yapmalı.