



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSLU DRUMSTICK

8 adet Banvit Piliç Drumstick
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet orta boy soğan (ince kıyılmış)
150 ml su
4 çorba kaşığı hardal tohumu
1 tatlı kaşığı sirke
1 tatlı kaşığı limon suyu
1 çay kaşığı esmer şeker
Tuz /arzu edilen miktarda)
Maydanoz (süslemek için)

Bir tavada yağı ısıtın, etleri üstleri pembeleşinceye kadar ara ara çevirerek 4-5 dak. soteleyin. Tavadan alıp, bir kağıt havlu üzerine koyun ve yağlarını süzdürün.

Soğanı, etleri aldığınız tavaya katıp yumuşayınca kadar yaklaşık 5 dk. pişirin. Etleri tekrar tavaya koyun, su, hardal tohumu, sirke, limon suyu, esmer şeker ve tuzu ekleyin, kaynayınca kadar ateşte tutun.

Ateşi kısın. Etler yumuşayana kadar yaklaşık 20 dak. üzeri kapalı olarak ağır ağır kaynatın, arada karıştırın.

Etleri ısıtılmış bir servis tabağına alın. Tavadaki sosun üzerine çıkan yağı temizleyip, sosu etlerin üzerine gezdirin.

Maydanoz serperek servis yapın.

