



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARÇINLI KURU ÜZÜMLÜ TAVUK

<https://www.kotanyi.com>

1/2 çay kaşığı öğütülmüş Kotanyi tarçın
1 paket Kotányi Izgara Harcı
500 g tavuk göğüsü
40 g Kuru Üzüm
10 g Un
350 ml Tavuk Suyu
4 çay kaşığı zeytinyağı

Tavuk göğsünü tarçın ve Kotanyi ızgara baharatı ile ovun. Zeytinyağını kızdırın, tavuk göğüslerinin her iki tarafını kısa süreyle kızartın. Tavuk göğüslerini çıkartın, unu kızartma yağına katın ve tavuk suyunu ekleyin. Karışımı kaynatın, tavuk göğüslerini tekrar katın ve 10 dakika karıştırarak pişirin. Üzümleri ilave edin ve bir 10 dakika daha pişirin.

Not: Zarifleştirmek için kaynama sırasında 100 ml krema ilave edilebilir. Tavuğu yarım kutu hindistancevizi sütü ve bir tutam acı kırmızı biber ile tatlandırarak egzotik bir tat elde edebilirsiniz.