



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TARHUNLU TAVUK

1 yemek kaşığı saf zeytinyağı  
50 g tereyağı  
6 parça kemikli derili tavuk göğsü  
1 baş sarımsak, dişlerine ayrılmış  
2 yemek kaşığı güzel koku veren sirke  
175 ml sıcak tavuk suyu  
4 yemek kaşığı maskarpon  
tuz ve biber  
taze tarhun yaprakları, süslemek için

1. Zeytin yağını ve tereyağını geniş bir güveçte ısıtın. Daha sonra tavuğu tavuğu ve soyulmamış sarımsakları ekleyin. Tavuğun her yanı altın rengi alana kadar, 7-10 dakika orta ateşte sote edin.
2. Hoş koku veren sirkeyi tavuğun üzerine kaşıkla dökün, 1-2 dakika kabarcıklar çıkarmasını bekleyin daha sonra tavuk suyunu içine dökün ve tat vermesi için tuz biber ekleyin. Ateşi azaltın, kapağını kapatın ve tavuk bir şiş veya çatalla delindiğinde yumuşak olana kadar 20 dakika ateşte ağır ağır kaynatın. Göğüsleri ters çevirin ve yarı kısmını soslayın.
3. Dar ve uzun bir kaşıkla tavuğu alın ve sıcak tutun. Derin bir kabın içerisinde tavanın içindikileri bir kevgirden geçirin ve pişirme suyunun süzülmesini bekleyin. Kevgirden suyun içine doğru , bir kaşığın arkasıyla sarımsağın etli kısmına bastırın, kabuklarını çıkararak.
4. Suyu tavaya geri koyun, ardından maskarponu ekleyin ve kaynamaya alın, karıştırarak. 5-7 dakika veya sos kıvamına gelene kadar katnatın. Tadına bakın eğer gerekiyorsa ekleyin.
5. Tavuğu ısıtılmış tabaklar üzerine kuyun ve üzerine kaşıkla sos dökün. Taze tarhun yapraklarıyla süsleyin, sıcakken servis yapın. Bu yemeğin yanında yeni kaynamış patates ve sakız kabağı, brokoli veya şeker bezelye gibi yeşil sebzeler çok iyi gider.