



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK HAŞLAMA

Michael Montignac

1 ADET 2 KG'LIK TAVUK
1 KG DANA KEMİĞİ
2 KEREVİZ SAPI
2 ŞALGAM
4 KÜÇÜK PIRASA
2 SOĞAN
1 GARNİ BUKETİ (MAYDANOZ, KEKİK, DEFNE YAPRAĞI)
2 KARANFİL
TUZ
KARABİBER

Büyük bir tencereye kemikleri ve tavuğu koyun. Üzerlerini örtecek kadar soğuk su koyun. Tuz ve biberini ekleyin. Kaynamaya bırakın. Kaynama sırasında oluşan köpükleri delikli kepçe ile alıp atın. Soyulmuş soğanları 220 derece ısıtılmış fırına sürün ve kahverengi olana dek pişirin. Sonra bunların üzerlerine birer karanfil saplayın. Tavuğun pişmekte olduğu tencereye karanfil saplı soğanları ve soyulup iri parçalara ayrılmış tüm sebzeleri, garni demetini ve biraz tuzu koyun. Su tekrar kaynamaya başlayınca ateşi kısın, kapağı kapayın ve 1.5 saat pişirmeye bırakın. Servis sırasında tavuğu tabağın ortasına koyun, süzdüğünüz sebzeleri de etrafına dizin.

Not: Pişirme suyu, yağı alındıktan sonra çorba olarak içilebilir.