TAVUK İNCİK HAŞLAMA

MALZEMELER
6 Adet tavuk incik veya baget
2 Adet küçük boy kuru soğan
2 Adet orta boy havuç
2 Adet küçük boy patates
Fındık yağı
2 Adet defne yaprağı
Tuz
Yeteri kadar su

İncikleri tencereye alıyoruz. Üzerine su koyup ocağın altını yakıyoruz. İncikler kaynamaya başlayınca ocağı altını kapatıyoruz, incikleri süzüp derilerini alıyoruz. Teflon tencerenin içine fındık yağı koyuyoruz. Parmak şeklinde havuç ve soğanı doğrayıp ilave ediyoruz. 2-3 dakika kavuruyoruz. Üzerine incikleri dahil ediyoruz. 2-3 dakika daha kavuruyoruz. Yeteri kadar suyunu ilave ediyoruz, içerisine defne yaprağı koyuyoruz. Kapağını kapatıp kaynamaya bırakıyoruz. Haşlamamız kaynamaya başlayınca üzerinde oluşan köpüğü mutlaka alıyoruz. Havuçlar ve tavuklar yarı pişmiş kıvama gelince parmak şeklinde doğranmış patatesleri ilave ediyoruz Tuzunu ilave edip suyunu ayarlıyoruz. Pişince servis tabağına alıyoruz. Üzerine maydanoz ve limon suyu ilave ediyoruz.

© lezzetler.com tarif no:41446 • adı:TAVUK İNCİK HAŞLAMA • gönderen:betül71 • indirme tarihi:01.05.2025 - 12:20