



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK KUZİ (MALEZYA)

- 10 adet tavuk göğsü
- 15 adet arpacık soğan + 10 adet arpacık soğan
- 1 tatlı kaşığı zencefil
- 5 diş sarımsak
- 2 çorba kaşığı salça
- 50 gram arnavut biberi (küçük acı biber)
- 2 tatlı kaşığı toz zerdeçal
- Yarım su bardağı yoğurt
- 1 çay kaşığı tuz
- Yarım çay bardağı kuru üzüm
- 2 çorba kaşığı badem (kavrulmuş)
- Yarım su bardağı zeytinyağı
- 2 adet limon bitkisi
- 1 çorba kaşığı tozşeker

Yağı genişçe bir tavaya alıp kızdırın. 15 adet arpacık soğanı ve sarımsakları soyup tavaya alın. Zencefil ve limon bitkisini de ekleyip 2-3 dakika soteleyin. Salça, acı biber ve zerdeçalı ekleyip karıştırın. Bütün malzemeler birbirleriyle özdeşleştikten sonra tavukları ve yoğurdu ekleyin. Tavukları önlü arkalı pişirin. Son olarak kuru üzüm ve kızarmış arpacık soğanı ekleyip karıştırın. Tuz ve biberini ayarlayın. Badem ve şekeri ekleyin. Bir taşım daha kaynatın. Ocaktan alıp sıcak olarak servis yapın.

