



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TENCEREDE TAVUK YAHNİSİ

2 kg'lık 1 tavuk (temizlenip, 4 parçaya bölünmüş)
2 çorba kaşığı un
1 çay kaşığı tuz
1/2 kahve kaşığı karabiber
90 gr (6 çorba kaşığı) tereyağı
1 soğan (ince doğranmış)
1 defne yaprağı
1 çay kaşığı kekik
3+3/4 su bardağı tavuk suyu
180 gr (3/4 su bardağı) krema
2 çorba kaşığı unlu tereyağ

Un, tuz ve biberi bir tabakta karıştırarak, tavuk parçalarını bu karışıma bulayınız. Tereyağı orta boy bir tencerede orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca unlanmış tavuk parçalarını koyup, her yanları iyice kahverengileşene kadar kızartınız. Tavuk parçalarını bir tabağa çıkarıp, bir kenara bırakınız.

Tencereye soğanı ekleyip 8 dakika, iyice pembeleşene kadar pişiriniz. Tavuk parçalarını yeniden tencereye koyup, defne yaprağı, kekik ve tavuk suyunu ekleyerek kaynatınız. Kaynayınca ateşi kısıp, tencerenin kapağını örterek 1 saat, tavuk parçaları yumuşayana kadar pişiriniz.

Tavuk parçalarını bir tabağa çıkarıp, üstünü alüminyum kağıtla kaplayarak sıcak kalmasını sağlayınız.

Tencerede kalan sosu harlı ateşte yarısını çekene kadar kaynatınız. Tencereyi ateşten alıp, sosu süzünüz (süzgeçte kalan posaları atınız). Sosu yeniden tencereye koyup, kaynatınız. Kaynayınca ateşi iyice kısıp, kremayı ekleyerek sosu hafifçe ısıtınız. (Sos çok suluyorsa unlu tereyağı küçük parçalar halinde ekleyiniz.)

Tavuk parçalarını yeniden tencereye koyup, 1-2 dakika daha pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, yemeğinizi ısıtılmış bir servis tabağına aktararak servis ediniz.