



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAVUKLU MUTANCANA

Eyüp Sevinç

800 gr tavuk kalça kuşbaşı  
1 su bardağı (200 ml) sıcak tavuk suyu  
15 adet arpacık soğan  
100 gr badem  
5 yemek kaşığı nebati yağ (70 ml riviera/ayçiçek)  
taze çekilmiş karabiber  
70 gr siyah erik  
70 gr kayısı  
1 küçük salkım kızıl üzüm  
3 yemek kaşığı sirke  
50 ml bal  
Tuz

Bademleri ılık suda bekletip kabuklarını soyun ve enlemesine 2?ye bölün. Zeytinyağını tavaya alın ısıtın, kabuklarını soyduğunuz arpacık soğanları ve bademleri ekleyin. Hafif pembeleşince tavukları ekleyin. Karıştırıp biraz kavurun. Bal, tuz ve karabiberi ekleyip karıştırdıktan sonra sıcak tavuk suyunu ilave edin. Biraz karıştırın. Kısık ateşte 20 dakika kadar üstü kapalı olarak pişirin. Erik ve kayısıları 2-3 parçaya bölün. 20 dakika sonra erik, kayısı, üzümler ve sirkeyi yemeğe ilave edip karıştırın. Üzeri kapalı olarak 10 dakika daha pişirin. Sıcak servis edin.

Not: Etili olarak da yapılan, etlisi 14 Haziran 1469?da II.Mehmed?'in yemekleri arasında görülen, 16.yy saray mönülerinde yer alan, saray ziyafetlerinde de sunulan bir yemektir.

