



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ TAVUK

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):

1200-1400 gr'lık bir tavuk,
50 gr margarin,
1 çorba kaşığı un,
1 demet maydanoz,
1 tatlı kaşığı kekik,
1 defneyaprağı,
1 sap kereviz,
1 baş soğan,
2 yumurta,
1 körpe havuç,
1 limon,
3 çorba kaşığı zeytinyağı,
1/2 lt kadar tavuk suyu,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı: Tavuk yıkanıp temizlenerek parçalara ayrılır. Bir güveçte margarinin yarısı ve zeytinyağı kızdırılır. Tavuk parçaları güvece atılır ve her yanı nar gibi kızartılır. Tavuklar kızarınca bir yandan bunları tahta bir kaşıkla karıştırmaya devam ederken, diğer yandan azar azar un serpilir. Bir fincan kadar sıcak tavuk suyu katıldıktan sonra güveçtekiler 2 dakika kadar karıştırılarak pişirilir. Sonra tavuk suyunun tamamı sıcak olarak dökülür, tuz ve biber eklenir. Bir tülbente bağlanmış rendelenmiş soğan, havuç, kereviz, maydanoz, kekik ve defneyaprağı da güvece atılıp kapağı kapatılır ve yemek kısık ateşte iyice pişirilir. Tavuklar pişince güvecin kapağı açılır, tülbente sarılı kokulu bitkiler çıkarılıp atılır. Yumurtalar yarım limonun suyuyla birlikte porselen bir kâsede çırpılır. Güveçteki sudan alınıp hızlı hızlı karıştırılmakta olan yumurtaya dökülür. Sonra güveçtekiler hızlı hızlı karıştırılırken yumurtalı karışım azar azar eklenir. Güveç ateşten indirilip sofraya götürülür ve sıcak sıcak servis yapılır.