



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEREYAĞLI TAVUK

750 g parçalanmış, derisi alınmış, kemiksiz tavuk göğsü
60 ml domates salçası
30 ml saf yağ (sadeyağ)
1 adet doğranmış büyük soğan
50 ml ekşi krema
125 ml taze krema
1 çay kaşığı rendelenmiş taze zencefil
2 çay kaşığı pul biber
15 g ezilmiş sarımsak
1 çay kaşığı öğütülmüş kimyon
1 çay kaşığı öğütülmüş kişniş
1 çay kaşığı zerdeçal
1 çay kaşığı tuz

Pul biber, kimyon, kişniş, zerdeçal, ekşi krema, sarımsak, zencefil, tuz ve domates salçasını geniş bir kaptaki birleştirin.

Tavuğu ekleyin ve marine etmek için buzdolabında 45 dakika bekletin.

Geniş bir tavada sadeyağı eritin ve soğanları pelte haline gelene kadar kavurun.

Marine ettiğiniz tavukları ekleyin ve 30 dakika boyunca pişirin.

Taze krema ekleyin, ocağı kapatın ve servis yapmadan önce 5 dakika boyunca kaynatın.

Servis sırasında taze kişniş ile süsleyin.

