TUNUS USULÜ FIRIN TAVUK

750 gr'lık 1 tavuk (kemikleri çıkarılıp, doğranmış)
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
2 çorba kaşığı zeytinyağı
3 kabak (kabukları kazınıp, 2,5 santimlik parçalara doğranmış)
2 orta boy soğan (ince doğranmış)
1 büyük dolmalık biber (çekirdekleri temizlenip, doğranmış)
4 domates (kabukları soyulup, çekirdekleri temizlenerek kuşbaşı doğranmış)
6 yumurta (hafifçe çırpılmış)
60 gr (1/2 su bardağı) kaşar peyniri rendesi
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı kimyon
1 çay kaşığı pul kırmızıbiber

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (180°C) getirip, ısıtınız.
Orta boy bir tavaya tereyağının yarısını (2 çorba kaşığı) ve zeytinyağı koyup, orta ateşe oturtunuz. Yağ kızınca kabakları ekleyip, arasıra karıştırarak 7-8 dakika, renkleri hafifçe kahverengileşene kadar kızartınız. Delikli kepçeyle kabakları büyük bir fırın tepsisine çıkarıp, tepsiyi bir kenara bırakınız.
Kalan 2 çorba kaşığı tereyağı tavaya ekleyiniz. Yağ kızınca soğanları ve dolmalık biberi koyup, arasıra karıştırarak 5-6 dakika, soğanlar pembeleşene kadar pişiriniz. Domatesi katıp, arasıra karıştırarak 3 dakika daha pişiriniz. Tavayı ateşten alıp, delikli kepçeyle soğan-domates karışımını fırın tepsisine aktarınız.
Bir kasede yumurta, kaşar peyniri rendesinin yarısıyla (1/4 su bardağı), tuz, karabiber, pul kırmızıbiber ve kimyonu iyice karıştırınız.
Tavuğu tepsiye koyup üstüne yumurtalı karışımı dökünüz. Kalan (1/4 su bardağı) kaşar peyniri rendesini serpip, tepsiyi fırına sürerek 35-45 dakika, sos koyulaşana kadar pişiriniz.
Tepsiyi fırından alıp, yemeğinizi tepsisinde servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:69165 • adı:Tunus Usulü Fırın Tavuk • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:24.04.2024 - 22:03