



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ BAHARATLI TAVUK

Malzeme

- 4 adet piliç kalça
- 2 yemek kaşığı Sıvı Sana
- 1 adet kuru soğan
- 2 adet havuç
- 2 adet domates
- 2 adet sivribiber
- Yarım su bardağı nohut
- Yarım su bardağı kuru üzüm
- 1 adet defneyaprağı
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı zerdeçal
- 3 diş sarımsak
- 4 su bardağı tavuk suyu
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı

Nohutu bir gece önceden ıslatıp, suyuna tuz ilave etmeden haşlayın.

Sivribiberleri kıyın.

Domatesleri küp küp doğrayın.

Sarımsakları kıyın.

Piliç kalçaları dörde bölün.

Kuru üzümleri ayıklayıp, su ile ıslatın.

Havuçların kabuklarını kazıyıp, rendeleyin.

Yayvan bir tencerede Sıvı Sana'yı kızdırıp, içine tavuk etlerine renk verdiriniz.

Tavuk etleri renk alınca içine piyazlık doğranmış kuru soğanları ve kıyılmış sarımsakları ilave edip, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun.

Soğanlar renk alınca içine rendelenmiş havuçları ve kıyılmış sivri biberleri ilave edin.

Sebzeler kavrulduktan sonra içine haşlanmış nohutları, suyunu süzdüğünüz kuru üzümleri, zerdeçalı, tarçını, defne yaprağını, doğranmış domatesleri, tuz ve karabiberi ilave edip, karıştırın.

En son olarak içine tavuk suyunu ilave edip, bir taşım pişirin.

Yemek piştikten sonra içinden defne yaprağını çıkarıp, servis tabağına alıp, sıcak olarak servis edin.