



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ ELMALI SOSLU ADAÇAYLI TAVUK

<https://www.sagliklitavuk.org>

350 gr. patates
4 adet tavuk baget
3 yemek kaşığı sıvı yağ
2 diş sarımsak
10 adet arpacık soğanı
12 tane adaçayı yaprağı
1 çay bardağı elma sirkesi
40 gr. kurutulmuş domates
40 gr. siyah zeytin
Karamelize Vişneli Elmalı Sos için:
1 Su bardağı şeker
1 tane yıldız anason
2-3 tane kaküle
350 gr. vişne
1 elma
1 portakal kabuğu ve suyu
Tuz
Karabiber

Tavuk bagetlerinin üzerine çizikler atıp tuz karabiberle tatlandırın.

Patatesleri uzunlamasına doğru soyun.

Arpacık soğanlarını, sarımsakları soyun.

Tencereye yağı koyup ısıtıp orta ateşte tavuk butlarını her bir tarafını 7-8 dakika kızartın.

Tavukları bir tabağa alıp, kıyılmış sarımsakları, doğranmış patatesleri, adaçayı yapraklarını ve arpacık soğanlarını biraz kavurun.

Kavrulan malzemelerin içine tavuk bagetleri yerleştirip tuz ve karabiberi, elma sirkesiyle su ilave edip kaynamaya bırakın.

Tencerenin kapağını kapatıp 25 dakika kısık ateşte pişirin ve arada butları çevirin.

Domates ve zeytinleri ilave edin. Karışımı bu kez kuvvetli ateşte kapaksız olarak kaynatın. Piştiğinde ocaktan alın ve servis yapın.

Karamelize vişneli elmalı sos için; Şekeri karamelize ederken içine yıldız anasonu ve ezilmiş kakuleleri ilave edin. Karamelize şekerin içine vişneleri ekleyin ve tavayı sallayarak karışmasını sağlayın. İçine kabukları soyulmuş elmayı ince dilimleyin ve vişnelere ilave edin. Aynı zamanda portakal kabuğu rendesi ve suyunu da ekleyip yoğun bir sos haline gelene kadar 20 dakika pişirin.



© lezzetler.com tarif no:129687 • adı:Vişneli Elmalı Soslu Adaçaylı Tavuk • gönderen:tolgahan • indirme tarihi:06.04.2025 - 08:51