



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAĞLAMA

Refika Birgül

4 adet Kemiksiz Tavuk Budu
8 dilim Çemenli Pastırma
100 gr. İslî Çerkez Peyniri
4 adet Kuru Kafkas Yufkası
5 adet Kuru Kayısı
1 çorba kaşığı Zeytinyağı
1 çay kaşığı Tuz
1,5 çay kaşığı Karabiber
600 gr. Domates Sosu
2,5 su bardağı Su
3 diş Sarımsak
3 çorba kaşığı Zeytinyağı
5 adet Kuru Kayısı
1 bağ Roka

8 dilim çemenli pastırmayı ufak ufak doğrayıp, tavada 1 çorba kaşığı zeytinyağında hafifçe kavurun. Kasaptan aldığınız kemiksiz 4 tavuk butunu mutfak robotundan geçirerek kıyma haline getirin. Tavuğun but kısmını kullanmamızın sebebi aslında yemeğe biraz daha kebabımsı bir lezzet katmak. Çaktığınız tavuk kıymasını 1 çay kaşığı tuz, 1,5 çay kaşığı karabiberle çeşnileştirin ve pastırmalarla beraber güzelce kavurmak üzere tavaya alın. Tavuklarla çemenin lezzet ahengi inanılmaz bir koku yayacak etrafa. Tavuğa son bir dokunuş olarak da küp küp doğradığınız 10 tane kuru kayısının yarısını ekleyin. Kalan yarısını da servis için ayırın. Domates ve etli yemeklere sarı kuru kayısıyı kullanmak hem renk vermek hem de kekremlilik eklemek için hoş bir seçim. Bir tencereye 600 gram domates sosu ekleyin. Eğer domates sosunuz yoksa, özellikle de domates mevsiminde bu tarifi yapıyorsanız 1,5 kilo taze domatesi rendeleyerek de bu sosu hazırlayabilirsiniz. Kettle?dan 2,5 su bardağı kaynar su, ince ince kıyılmış 3 diş sarımsak ve 3 çorba kaşığı zeytinyağını da tencereye ekleyip, yaklaşık 6 dakika kaynatın. Hazırladığınız tüm lezzetleri bir araya getirme zamanı geldi. Refika?ca yağlama için 4 adet Kafkas yufkasının her katına sırayla önce sostan dökün, sonra tavuk parçalarından pay edip iyice yayın. En son olarak da rendelediğiniz 100 gr isli peyniri yine 4 kata yetecek şekilde pay edin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında yaklaşık 8-9 dakika pişirin. Fırından çıkardıktan sonra üzerine kabaca doğradığınız 1 bağ rokayı ve kalan kuru kayısıları ekleyin. Üzerine iyi bir zeytinyağı da gezdirdikten sonra, güzelce servis yapın.

