



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAVRU KAVURMASI (YENİPAZAR AYDIN)

Yenipazar Belediyesi

1 bütün tavuk
1 kg sivri kırmızıbiber
2 adet iri baş soğan
1 yemek kaşığı toz biber
1 adet domates
3 yemek kaşığı tereyağı
1 fincan zeytinyağı
Tuz

Bütün tavuk önce tuzlanır 1 saat bekletilir. Bekletilen tavuklar yıkanır ve parçalara ayrılır. Kol, bacak, but dörde bölünerek parçalama işlemi tamamlanır. Tekrar yıkanır. Yıkanan parçaların iyice suyunun süzülmesi beklenir. Tencereye tereyağı ve zeytinyağı koyulur, kızdırılır. Kızdırılan yağın içine tavuk parçaları atılarak yüksek ateşte pişirilir. Etler suyunu bırakıp çekince mühürleme işlemi biter. Soğanlar küp küp doğranır. Tavuklarla birlikte kavrulur. Daha sonra 1 cm aralıklarla doğranan biberler tavuğun üzerine ilave edilir. Domates doğranır. Toz biberle birlikte eklenir. Kısık ateşte pişirilir.

Not: Yöremizde kendi yetiştirdiğimiz civcivler büyüdüğü zaman onlara yavru adı verilir.

