



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEDİKULE DÜRÜM

Refika Birgül

- 1 kg. Tavuk Göğsü
- 1 çorba kaşığı Biber Salçası
- 2 diş Sarımsak
- 8 çorba kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Tuz
- 1 çay kaşığı Karabiber
- 1,5 çay kaşığı Pul Biber
- 1 çorba kaşığı Kimyon
- 8 adet Yedikule Marul

Kasabınızdan aldığınız küçük kuşbaşı olarak doğranmış 1 kg tavuk göğsünü 1 çorba kaşığı biber salçası, 4 çorba kaşığı zeytinyağı, 2 diş ince doğranmış sarımsak, 1 çay kaşığı tuz, 1 çay kaşığı karabiber, 1 çorba kaşığı kimyon, 1 çay kaşığı kırmızı pul biber ekleyip, güzelce karıştırın. Vaktiniz varsa sosun iyice tavuğa geçmesi için 1-2 saat buzdolabında bekletin. Tavukları pişireceğiniz tava ısınca 4 çorba kaşığı zeytinyağı ilave edin. Tavanın büyük olması, tavukların içinde sıkışmaması, ocağın büyük ve altının çok açık olması çok önemli. Böylelikle tavuklar pişerken sularını bırakmayacak, daha lezzetli olacaklar. Isınan tavaya tavukları koyun ve yüksek ateşle iyice kızarana kadar çevirerek pişirin. Tavuklarınız pişince, üzerlerinden tahta spatula ile aynı kokoreççilerin yaptığı gibi geçin. 4 adet Yedikule marulunun yapraklarını ayırın ve hazırladığınız servis kabına marulları yerleştirin. Üzerine tavukları koyup yemeğe hazır edin. İsterseniz yabancı damat avokado ve bizim gelin çökelek tariflerini de yaparak, eşlikçi soslarla bu tarifi şenlendirebilirsiniz.

