YUFKA TABAĞINDA BADEMLİ TAVUK

Malzemeler:
0.5 kg. göğüs tavuk kuşbaşı
1 adet havuç
4 adet yeşilbiber
2 adet kırmızı biber
4 diş sarımsak
1 fincan soya sosu
100 gr. karnabahar
1 adet kabak
100 gr. badem (ayıklanmış)
1 çay fincanı sıvı yağ
2 adet yufka
tuz
karabiber.

Derin bir tavaya yağ konur, tavuk etleri içine atılarak kavrulur. Diğer taraftan kabak havuç şekilli doğranır. Karnabahar kuşbaşı büyüklüğünde parçalara ayrılır. Kırmızı ve yeşilbiberler doğranarak hepsi birden kavrulan tavuğun içine atılır. Çok harlı ateşte tahta kaşıkla çevrilerek çok pişmeyecek şekilde kavrulur. İçine soya sos, tuz biber koyularak ateşten alınır.
Servis edilmesi: Isıya dayanıklı 4 kâse alınır. Ters çevrilerek tepsiye yerleştirilir. Yufkalar masaya serilir, üzerine sıvı yağ sürülüp ikinci yufka üzerine yerleştirilir. Kaselerin üzerini kapatacak büyüklükte kesilerek, kâselerin üzerine yerleştirilip fırında kızartılır. Soğuyunca ters çevrilip servis tabağı olarak kullanılır. Hazırlanan soteye en son kavrulan bademler ilave edilerek yufka kalıplarda servis yapılır. Tabağın etrafı yeşilliklerle süslenir.

Not: Yufkadan yapılan bu tabak bütün et yemeklerinde kullanılır.

ML® Bademli Tavuk için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:33679 • adı:Yufka Tabağında Bademli Tavuk • gönderen:sağ salim • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:58