



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZAGREB USULÜ TAVUK GÜVECİ (HIRVATİSTAN)

- 2 kg'lık 1 tavuk (temizlenip, 4 parçaya bölünmüş)
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı hindistancevizi rendesi
- 60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
- 2 soğan (ince doğranmış)
- 12 kg armut (kabukları soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış ve dilimlenmiş)
- 125 gr (1/2 su bardağı) krema
- 2 tatlı kaşığı mısır nişastası (2 çorba kaşığı suda eritilmiş)

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (180=C) getirip, ısıtınız.

Tavuk parçalarını bir tezgahta tuz, biber ve hindistanceviziyle iyice ovup, bir kenara bırakınız.

Büyük bir güveçte tereyağı orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca soğanları ekleyip, arasıra karıştırarak 5-6 dakika, renkleri pembeleşene kadar kızartınız. Tavuk parçalarını ekleyip, arasıra çevirerek 7-8 dakika, renkleri pembeleşinceye kadar kızartınız. Güveci ateşten alıp, armutları ekledikten sonra, güvecin üstünü örterek fırının orta katına sürünüz. Tavuğu 45 dakika-1 saat, yumuşayınca kadar pişiriniz.

Güveci fırından alıp, delikli kepçeyle tavuk parçalarını ve armutları ısıtılmış bir servis tabağına çıkarınız.

Güveci ağır ateşe oturtup, kremayı içindeki sosa katınız. Tahta bir kaşıkla mısır nişastası karışımını azar azar ekleyip 3-4 dakika, sos pürüksüz ve koyu oluncaya kadar pişiriniz.

Güveci ateşten alıp, sosu servis tabağındaki tavuk ve armutların üstüne dökerek, servis ediniz.