



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ SARIMSAKLI TAVUK

Posta Gazetesi

4 orba kaşığı zeytinyağı
6 adet piliç baget
2 adet kuru soğan
2 adet kereviz sapı
6 diş sarımsak
5 orba kaşığı zeytinyağı (sos için)
1 su bardağı doğranmiş mantar
2 adet domates
2 orba kaşığı sirke
1 orba kaşığı biberiye
1 adet defne yaprağı
1 su bardağı su
1 ay bardağı kıyılmış maydanoz
7 su bardağı ekirdeksiz siyah zeytin
Tuz
Karabiber
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı kimyon
1 ay bardağı doğranmiş turşu

Baharatlar, ezilmiş sarımsak, maydanoz, sirke ve tavuk bagetleri, 5 çorba zeytinyağı ile iyice ovun ve bir gece buzdolabında bekletin. 4 çorba kaşığı zeytinyağında kp doğranmiş soğanları kavurun. Doğranmiş domatesleri ekleyin ve domatesler suyunu çekene kadar soteleyin. Mantarları ilave edin. Mantarlar suyunu bırakıp çekene kadar kavurun. Sosu ile beraber tavukları tencerenize koyun, orta ateşte, tavuklar yumuşayıncaya kadar pişirin. Zeytin ve turşuyu ekleyerek tavuklarla karıştırın ve servis yapın.

