ZEYTİNLİ TAVUK (CEZAYİR)

https://www.lezzetsirri.com

5 parça kemiksiz tavuk budu
250 gr. yeşil zeytin
200 gr. kıyma
1 büyük baş soğan
2 çorba kaşığı un
100 gr. mantar
1/2 demet maydanoz
1/2 limon
50 gr. tereyağı
3 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı karabiber
tuz

Derin bir kapta suyu kaynatın. İçine yeşil zeytinleri atarak 2-3 dakika haşlayın. Daha sonra soğuk sudan geçirip çekirdeklerini çıkarın ve bir kenara bırakın. Maydanozları yıkayıp, ince ince kıyın. Soğanı rendeleyin. Mantarları ince dilimler halinde doğrayın, üzerlerine 1/2 limonu sıkarak bir kenara bırakın. Kıyılmış maydanozları bir çorba kaşığı rendelenmiş soğan ve kıyma ile derin bir kapta karıştırın. Tuzunu karabiberini ekleyin. Daha sonra kemikleri çıkarılmış tavuk butlarını elinizle iyice açın. Kıymalı harçtan bir çorba kaşığı kadar alarak, tavuk etinin bir ucuna koyun ve eti sarın.
Diğerlerini de hazırlayın ve tavuk eti dolmalarını açılmamaları için, her birini kürdanla tutturun.
Harcın kalanından küçük parçalar halinde alın. Avucunuzun içinde biraz açarak içlerine birer adet zeytin koyup, yuvarlayarak uzun köfteler hazırlayın. Tencereye tereyağını ve sıvıyağı koyun. İçine kalan rendelenmiş soğanları atın. Biraz çevirip içine unu ekleyin. Hep birlikte karıştırarak kavurun. Üzerine 1 bardak su ekleyerek koyu bir sos oluncaya kadar hafif ateşte karıştırarak kaynatın. Daha sonra içine hazırlamış olduğunuz tavuk dolmalarını dizin, tuz ve karabiber ekleyerek 15 dakika kadar pişmeye bırakın. Tavuk etleri biraz pişince, tencereye hazırlamış olduğunuz zeytinli köfteleri, artan zeytinleri ve ince dilimler halinde doğradığınız mantarları atın. Kaşığın ucu ile mantar ve zeytinleri hafifçe yayın. Tencerenin kapağını kapatarak 20 dakika kadar, hep birlikte hafif ateşte pişirin. Bir servis tabağına önce etleri daha sonra da köfteleri dizin. Üzerine zeytin ve mantarlı sosu dökün ve sıcak olarak yanında kızarmış veya haşlanmış patateslerle servis yapın.

ML® Zeytinli Köfte için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:39459 • adı:Zeytinli Tavuk (Cezayir) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:23.04.2024 - 21:16