



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ TAVUK

1 adet tavuk
4 adet patlıcan
4 adet domates
2 baş soğan
300 gr. siyah zeytin
1 demet maydanoz
Kokulu ot torbacığı
75 gr. çok ince çekilmiş badem
75 gr. çok ince çekilmiş fındık
125 gr. un
5 çorba kaşığı zeytinyağı
Yeterince tuz, karabiber, safran

YAPILIŞI:

Patlıcanları yıkayıp alaca soyunuz. Boylamasına 1/2 santim kalınlığında dilimleyip, bol tuzlu suda 1 saat bekletiniz. Zeytinlerin çekirdeklerini çıkarınız. Domateslerin kabuklarını soyup, yemeklik doğra-yınız. Maydanozu yıkayıp ince kıyınız. Büyükçe bir tencerede 4 çorba kaşığı zeytinyağını kızdırınız. Tavuğu 5 parçaya ayırıp tuzlayınız. Tavuk parçalarını kızgın yağda kızartınız. Yağ azalırsa biraz ekleyiniz. Kızaran tavukları tencereden çıkarıp aynı yağda soğanları sarartınız. Soğanlar sararınca 3 çorba kaşığı un ilave ediniz. Devamlı karıştırarak unu sarartınız. Un hafif sarımtırak olunca domatesleri ve yarım bardak sıcak su ilave ederiz. Bir taşım kaynatıp, bulamaç haline gelince, kızarmış tavukları, zeytinleri, maydanozu ve "Kokulu ot torbacığı"nı ekleyiniz. Biberini ekiniz ama tuzlama-yınız. Zeytinin tuzu yeterlidir. Zaman zaman karıştırarak kuvvetli ateşte 30 dakika pişiriniz. Domatesin suyu az gelebilir. Çok az sıcak su ekleyebilirsiniz. Bu ara patlıcanları kuruladıktan sonra her iki yüzünü 2 dakika zeytinyağında kızartınız. Kızaran patlıcanların fazla yağını emici kağıt üzerine koyup, alınız. Bir kaba çok ince çekilip un haline gelmiş, badem ve fındığı koyunuz. İçine safran biber, 1 çorba kaşığı sıcak su ilave edip eziniz. Macun haline getiriniz. Tavuğun pişen suyunu içine döküp sulandırınız. Bu karışımı hafif ateş üzerinde 5 dakika karıştırarak pişiriniz. Sıcak bir tabağın ortasına tavuk parçalarını koyup üzerine pişirdiğiniz suyu dökünüz. Kenarlarına patlıcan kızartmalarını dizip sıcak sıcak ikram ediniz.