



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ TAVUK

2 kg'lık 1 tavuk (8 parçaya bölünmüş)
1/4 su bardağı zeytinyağı
2 orta boy soğan (ince doğranmış)
2 diş sarımsak (dövülmüş)
1 büyük kırmızı dolmalık biber (çekirdekleri temizlenip, doğranmış)
400 gr enginar göbeği (konserve)
2 su bardağı tavuk suyu
1 çay kaşığı karabiber
1 kahve kaşığı pul kırmızıbiber
1 çay kaşığı safran (1 çorba kaşığı suyla karıştırılmış) (istenirse)
16 biberli zeytin (her biri 2'ye bölünmüş)
2 çorba kaşığı unlu tereyağı

Önce, firmızı orta sıcaklığa (180°C) getirip, ısıtınız.

Büyük ve derin bir tavada, zeytinyağı orta ateşte kızdırınız. Yağ kızınca tavuk parçalarını koyup, arasıra maşayla çevirerek 7-8 dakika, her yanları iyice kahverengileşene kadar pişiriniz. Tavuk parçalarını maşayla, ateşe dayanıklı bir cam kaba çıkarıp, bir kenara bırakınız.

Soğan, sarımsak ve kırmızı dolmalık biberi tavaya koyup, arasıra karıştırarak 5-6 dakika, soğanlar pembeleşene kadar pişiriniz. Enginar göbeklerini ekleyip, 2 dakika daha pişiriniz. Tavuk suyunu katıp, tuz, karabiber, pul kırmızıbiber ve sulu safranı (istenirse) ekleyiniz. Sosu arasıra karıştırarak kaynatınız. Kaynayınca tavayı ateşten alıp, sosu cam kaptaki tavuk parçalarının üstüne dökünüz. Kaba fırına sürüp 45-50 dakika, tavuklar yumuşayana kadar pişiriniz. Kaba fırından alıp tavukları maşayla, ısıtılmış bir servis tabağına çıkararak sıcak kalmalarını sağlayınız.

Zeytinleri cam kaba koyup, orta ateşe oturtunuz. Kaptaki sosu arasıra karıştırarak kaynatınız. Unlu tereyağı azar azar ekleyip, sosa iyice karışana kadar sürekli karıştırınız. Sosu sürekli karıştırarak 2 dakika daha, koyulaşmaya kadar pişiriniz.

Kaba ateşten alıp, sosu servis tabağındaki tavuk parçalarının üstüne dökerek, servis ediniz.

Not: Zeytinli tavuğu yanında patates püresi ve tereyağda sote edilmiş çalı fasulyesiyle servis edebilirsiniz.

[ML® Fesencun için tıklayın](http://ML®Fesencun.in.tıklayın)