



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

KANARYA KEBABI



Yarım kg. tavuk kuşbaşı
1 adet iri kuru soğan
3 adet sivri biber
2 adet orta boy domates
6 diş sarımsak
3 çorba kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz
Hamuru İçin;
2 adet orta boy patates
1 adet yumurta
1 adet küçük kuru soğan
1 çorba kaşığı yoğurt
1 çorba kaşığı zeytinyağı
Yarım tatlı kaşığı kırmızı pul biber
Yarım tatlı kaşığı karabiber
Yarım tatlı kaşığı karbonat
Yarım tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Kızartmak İçin;
8 çorba kaşığı zeytinyağı

- # İlk işlem olarak patatesler haşlanır, rendelenir, yoğurma kabına aktarılır. zerine rende soğan, yumurta, yoğurt, 1 çorba kaşığı zeytinyağı, tuz, karabiber ve kırmızı pul biber eklenir, parmak ucuyla karıştırılır.
- # zerine bir miktar un ve karbonat katılır, karıştırılır. Daha sonra azar azar un eklenir, orta sertlikte bir hamur yapılır. zeri kapatılır, dinlenmeye bırakılır.
- # Bu arada tencereye 3 çorba kaşığı zeytinyağı konur, orta ateşte ısınınca ince doğranmış kuru soğan atılır.
- # Soğan şeffaflaşınca tavuk kuşbaşı ve iri doğranmış sivri biber eklenir, harlı ateşte 5 dakika kadar kavrulur.
- # Daha sonra küp şeklinde doğranmış domates ve tuz ilave edilir, su konmadan tencerenin kapağı kapatılır, kısık ateşte yarım saat pişirilir.
- # Dinlenen hamur 8 eşıt parçaya ayrılır. Unlu zeminde tatlı tabağından biraz küçük çapta açılır.
- # Küçük teflon bir tavaya 1 çorba kaşığı zeytinyağı konur, kızıcı hazırlanan hamur yerleştirilir, iki yüzü pembe renkte pişirilir. Diğer kalan hamurlar da bu şekilde hazırlanır.
- # Servis yapılacağı zaman tabağa pişmiş hamur yerleştirilir, ortasına sıcak tavuklu harç konur, arzu edilen şekilde süslenir.

Not: Tavuklu yemeklerde zeytinyağı kullanılırsa tavuk eti daha yumuşak olur.