MERCİMEKLİ TAVUK



Yarım kg tavuk bonfile
1 çay bardağı yeşil mercimek
1 adet kuru soğan
1 çay bardağı süt
Yarım adet limon
1 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi
5 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz

Mercimek akşamdan ıslatılır, ertesi gün 25 dakika kadar haşlanır ve suyu süzülür.
Soğan ince doğranır, sıvıyağda pembeleşene kadar kavrulur.
Üzerine parmak şeklinde doğranmış tavuk parçaları ilave edilir, hızlı ateşte suyunu bırakıp çekene kadar pişirilir.
Sonra yeşil mercimek, limon suyu ve limon kabuğu rendesi eklenir ve 5-6 dakika kavrulur.
Daha sonra süt, karabiber ve tuz eklenir, kapağı kapatılır, 25 dakika kısık ateşte pişirilir.
Sıcak olarak sofraya getirilir.

Not: Yemeğin lezzetini arttırmak için kimyon, toz zencefl gibi kokulu baharatlar da eklenebilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1794 | Adı: Mercimekli Tavuk | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 08:50