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

UZAK KITA TAVUĞU



1 adet tavuk (1,5 kg kadar)
3 adet kuru soğan
3 adet domates
2 adet acı sivri biber
1 çorba kaşığı köri
Yarım çorba kaşığı pul biber
Yarım çorba kaşığı tuz
1 çorba kaşığı tereyağı

Tavuk bıçakla parçalara ayrılır. Soğan ve sarımsak ince kıyılır. Domates küp küp dilimlenir. Biberler iri doğranır.
Geniş bir tencereye tereyağı konur, orta ateşe yerleştirilir. Parçalara ayrılmış Tavuk tek sıra halinde yerleştirilir. Bir yüzü renk alacak kadar kızartılır, diğer yüzü de kızartılır. Tencereden tavuklar alınır.
Tencerede kalan kahverengi yağa soğan atılır, 5 dakika sonra sarımsak ve biber ilave edilir. Soğan tamamen kızarana kadar kavrulur.
Sonra domates, köri ve tuz konur. Domates tamamen şeklini kaybedene kadar pişirilir.
Bu karışımın üzerine az önce yarım kızartılan tavuklar yerleştirilir, kapak kapatılır. Kısık ateşte 45 dakika pişirilir.
Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Uzak Kıta Tavuğu, Jamaika'ya ait bir tariftir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 2151 | Adı: Uzak Kıta Tavuğu | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 04:32