ZEYTİNLİ TAVUK

Yarım kg. kemiksiz tavuk eti
2 Çorba kaşığı zeytinyağı
1 Adet iri havuç
1 Adet iri kırmızı et biberi
2 Adet iri çarliston biberi
1 Adet iri kabak
2 Çorba kaşığı zeytinyağı
Yarım tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı karabiber
Üzeri İçin;
3 Adet olgun domates
2 Diş sarımsak
1 Tutam taze fesleğen
Yarım limon kabuğu rendesi
20 Adet siyah zeytin
20 Adet yeşil zeytin
2 Çorba kaşığı zeytinyağı
Yarım tatlı kaşığı tuz

Bu yemek üç aşamada hazırlanır. Birinci aşama için tavuk parmak şeklinde doğranır, teflon tavada 2 çorba kaşığı zeytinyağında, orta ateşte çevrilir, tam pişmeden tuz ve karabiber serpilir tavadan alınır.
İkinci aşama için tavaya 2 çorba kaşığı zeytinyağı konur, orta ateşte ısınınca ince doğranmış sarımsak atılır.
Sarımsağın rengi değişince kabuğu soyulmuş, tavla zarı şeklinde doğranmış domates eklenir.
Domates salçamsı kıvam alınca, ince kıyılmış fesleğen, ince rendelenmiş limon kabuğu, çekirdekleri çıkarılmış ve birkaç parçaya kesilmiş yeşil, siyah zeytin ve tuz katılır, 5 dakika pişirilir, tavadan alınır.
Üçüncü aşama için, teflon tavaya 2 çorba kaşığı zeytinyağı konur, orta ateşte ısınınca 3 er dakika ara ile, kibrit çöpü şeklinde doğranmış havuç, çarliston biberi, kırmızı biber ve kabak atılır, az tuzla karıştırarak yarım pişirilir.
Biberli karışım tavada kalır, üzerine pişmiş tavuk eti, onun da üzerine domatesli biberli karışım yayılır. Tavanın kapağı kapalı olarak kısık ateşte 20 dakika pişirilir.

Not: Zeytinli tavuk, tavuğun baget kısmından hazırlanır.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1287 | Adı: Zeytinli Tavuk | İndirme tarihi: 20.08.2025 - 16:08