



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

FESENCUN



1 adet bütün tavuk
2 adet orta boy kuru soğan
1,5 su bardağı iri dövülmüş ceviz
3 orba kaşığı sıvı yağ
2 orba kaşığı nar ekşisi
2 su bardađı tavuk suyu
1 tatlı kaşığı şeker
1,5 tatlı kaşığı tuz

Tavuđun derisi çıkarılır, küçük parçalara ayrılır, tencereye aktarılır. zerine yeteri kadar su konur. Fazla yumuşamadan haşlanır.

Bu arada ceviz yađsız tavada rengi hafif dönene kadar kavrulur.

Bařka bir tencereye sıvı yağ konur. Orta ateşte ısınınca haşlanmış tavuk eklenir.

zerine ince kıyılmış soğan atılır. Kapaklı olarak soğan yumuşayana kadar pişirilir.

Tavuk suyu, şeker, nar ekşisi ve tuz karıştırılır, yemeğe dökülür, bir taşım kaynatılır.

En son kavrulmuş ceviz katılır. Rengi tavuğa çıkana kadar pişirilir.

Sıcak olarak sofraya getirilir.

Not: Fesencun Türkmenistan'a özgü bir tavuk yemeđidir.