



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

TAVUK ÇIĞIRTMASI



- 1 adet küçük tavuk
- 3 adet orta boy kuru soğan
- 4 adet yumurta
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 kahve fincanı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz

- # Tavuk, küçük parçalara ayrılır. Tavaya tereyağı konur, tavuk parçalarının bir yüzü kızartılır.
- # Bu arada soğanlar yarım daire şeklinde doğranır, zeytinyağında normalden biraz fazla kavrulur.
- # Tavuğun diğer yüzü çevrilir. Kapak kapatılır, 25 dakika kadar pişirilir.
- # Sonra kavrulan soğan tavuğun üzerine yayılır, tuz ve karabiber eklenir.
- # Yumurtalar çırpılır, biraz tuz ve karabiber eklenir, çırpılır, yemeğin üzerine gezdirilir.
- # Yumurta donana kadar pişirilir.

Not: Tavuk çığırtma Azerbaycan'a özgü bir tariftir. Mevsiminde üzerine kıyılmış taze kişniş serpilebilir.