



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

MISIRLI TAVUK



- 1 adet küçük tavuk
- 1 kutu mısır konservesi
- 2 adet kuru soğan
- 1 kahve fincanı zeytinyağı
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı nişasta
- 1 su bardağı su

- # Soğanlar doğranır, zeytinyağında pembeleştirilir.
- # Tavuk parçalara ayrılır. Tavaya tereyağı konur, eriyince tavuk parçaları konur ve iki yüzü renk alacak kadar kızartılır.
- # Kavrulmuş soğanın üzerine sıcak su, kimyon, tuz ve nişasta eklenir, karıştırılır.
- # Renk alan tavuk parçaları bu karışıma eklenir. Kapak kapatılır, 20 dakika pişirilir.
- # Sonra suyu süzölmüş mısır konservesi ve kekik eklenir. Bir kaç dakika sonra ateşten alınır.
- # Kekik ve suyu süzölmüş mısır konservesi eklenir, bir kaç dakika pişirilir.
- # Sıcak olarak sofraya getirilir.

Not: Kekik uzun süre pişerse tadı acılaşıır.