

Pırasalı Tavuk Sote

Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 25 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 500 g tavuk göğsü
- 3 orta boy pırasa
- 1 küçük havuç
- 1 kapya biber
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı kekik
- Yarım çay bardağı sıcak su
- Tuz ve karabiber

Ön Hazırlık:

Pırasaların kök ve sert koyu yeşil uçlarını ayırın; gövdeleri boyuna açıp katlarının arasındaki toprağı yıkayın, süzdükten sonra yarım ay doğrayın. Havuçla kapya biberi ince dilimleyin. Tavuğu lokmalık kesin ve çiğ tavuk için kullandığınız bıçakla tahtayı sebzelere geçmeden önce yıkayın.

Servis Önerisi:

Tavuk ve pırasayı tavadaki az miktarda suyuyla birlikte sıcak servis edin. Yanına sade pilav veya bulgur koyabilirsiniz; tabağa almadan önce kekik ve karabiberin kokusunun belirginleşmesi için yemeği bir dakika dinlendirin.

Yapılışı:

1. Tavuğu tavada pişirin:

- Zeytinyağının yarısını geniş tavada ısıtın. Tavuk parçalarını tek kat halinde ekleyip partiler halinde, merkezleri en az 74°C'ye ulaşana kadar pişirin; pişenleri temiz bir tabağa alın.
- Tavayı doldurmak tavuğun suyunu salıp haşlanmasına yol açar. Parçalar üst üste geliyorsa iki seferde pişirin.

2. Havuç ve biberi soteleyin:

Kiraz'ın Mutfağı

- Kalan yağı aynı tavaya alın. Havuç ve kapya biberi ekleyip 2–3 dakika çevirin; ardından doğranmış pırasayı ekleyip birkaç dakika daha soteleyin.
- Sebzeleri sık sık karıştırın; pırasa tavaya yapışmaya başlarsa listedeki sıcak sudan bir kaşık ekleyin.

3. Pırasayı yumuşatın:

- Kekiği, tuz ve karabiberi ekleyin. Yarım çay bardağı sıcak suyu döküp kapağı kapatın; pırasa yumuşayana kadar kısık ateşte 8–10 dakika pişirin.
- Pırasanın tamamen erimesini beklemeyin; çatalla kolayca kesildiği halde biçimini koruduğunda sonraki aşamaya geçin.

4. Tavuğu yeniden ekleyin:

- Pişmiş tavukları tabağında biriken öz suyuyla birlikte tavaya geri koyun. Sebzelerle harmanlayıp her tarafı iyice ısınana kadar 1–2 dakika kapağı kapalı tutun.
- Tuzunu kontrol edin ve tavada kalan suyu tamamen çektirmeden ocaktan alın; böylece servis sırasında tavuk kuru kalmaz.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

En kalın tavuk parçasının merkezi gıda termometresiyle en az 74°C olmalıdır. Pırasa yumuşamış fakat dağılmamış, havuç bıçak ucuyla kesilebilir kalmalı; tavada sebzeleri kaplayacak kadar su bulunmalı, tabakta göllenmemelidir.

Saklama:

Artan soteyi sığ ve kapalı bir kaba alıp geciktirmeden buzdolabına kaldırın. Yeniden ısıtırken pırasanın kuruyup dibe tutmaması için tavaya az sıcak su ekleyin, kapağı kapatın ve yemeğin her tarafını iyice ısıtın.

>> **İpucu:** Pırasayı diri bırakmak için tavuk tamamen renk aldıktan sonra tavaya ekleyin.

Kiraz'ın Mutfağı