



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Tavuklu Patates Yemeđi



Süre: 55 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 35 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 700 g tavuk kalça kuşbaşı
- 5 orta boy patates
- 1 kuru soğan
- 2 yeşil biber
- 2 domates
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2,5 su bardağı sıcak su
- 1 çay kaşığı kekik
- Tuz
- Karabiber

Ön Hazırlık:

Et ve sebzeler için ayrı kesme tahtaları kullanın. Malzemeleri benzer büyüklükte doğrayın; etin mühürlenmesi gereken tariflerde tavayı önceden iyice ısıtın.

Servis Önerisi:

Bulgur pilavı ve cacıkla sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Tavuğu mühürleyin:

- Tavuk parçalarını kızgın tencerede tek kat halinde renk aldırın.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

2. Sebze tabanını kurun:

- Soğan ve biberi ekleyip yumuşatın ve salçayı kavurun.



- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

3. Patatesleri ekleyin:

- İri küp patates ve domatesi katıp malzemeleri nazıkçe karıştırın.
- Karıştırma işlemini malzemeleri ezmeden, alttan üste doğru yapın. Tuz ve baharatı son kez kontrol ettikten sonra bir sonraki aşamaya geçin.

4. Pişirin:

- Sıcak su ve baharatları ekleyip tavukla patates tamamen pişene kadar kısık ateşte tutun.
-

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Tavuk veya hindi parçalarının en kalın yerini kontrol edin; içi pembe kalmamalı ve çıkan su berrak olmalıdır. Gıda termometresi kullanıyorsanız merkez sıcaklığı en az 74°C olmalıdır.

>> **İpucu:** Patatesleri iri doğramak uzun pişme sırasında dağılmalarını önler.

Kiraz'ın
Mutfağı