

Gurcu Tavugu

Malzemeler

1 adet tavuk
8 su bardagi ilik su
2 corba kasigi misir unu
4 corba kasigi kiyilmis ceviz
2 corba kasigi safran
2 corba kasigi kisnis
Tuz, pulbiber
6-7 dis sarmisak

Yapilisi

Suyu derin bir tencereye alip, tavugu butun olarak suda haslayalim. Daha sonra suyun icinde sogumaya birakalim. Sos icin misir unu ile 2 corba kasigi tavuk suyunu cirpalim. Uzerine ceviz, safran, kisnis, tuz ve pulbiber ilave edip karistiralim. Kiyilmis sarimsagi ekleyelim. Tavugu sudan alip, etini kemiginden ayiralim. Tavuk etini isterseniz buyukce kup seklinde dograyabilirsiniz. Ben kanat buyuklugunde yaptim. Sosun icine atip karistiralim. Servis tabagina alip, dilediginiz garniturle, ilik olarak servis yapin.

AFIYET OLSUN