

Taslik Kebabi

Malzemeler

400 gram tavuk taslik

3 yemek k. siviyağ

1 adet kuru soğan

1 adet yeşil sivri biber

1 adet domates

1 tatlı k. biber salçası

1 Yarım tatlı k. kimyon

1 tatlı k. kekik

1 tatlı k. karabiber

1 tutam maydanoz

Tuz

Yapılışı

Taslikları güzelce yıkayın. Yıkama esnasında taslikları teker teker kontrol edin.

Taslikların bazılarının üzerinde hala dis zarı kalmış olabilir. Dis zarı bir ucundan

tutarak kolayca ayırabilirsiniz. Bu dis zarlari aldıktan sonra taslikların yıkanması

gerekmektedir. Yıkama işleminin ardından iyice suyunu süzerek doğrama tahtasına alın.

Önce taslikları enlemesine dilimleyin. Daha sonra bu dilimleri küçük kupler halinde

doğrayın. Tasliklarınızı doğradıktan sonra tekrar suda bekletip yıkayın. Ardından suyunu

iyice süzün.

Yanmaz tabanlı bir tencereye sivi yağınızı ekleyin. Taslikları ekleyerek kavurmaya

başlayın. Taslikları orta ateşte kavururken suyunu bırakacaktır. Kısık ateşte suyunu

çekinceye kadar pişirmeye devam edin. Dörde bolduktan sonra ince dilimlediğiniz kuru

soğanları ve ince doğradığınız yeşil biberi ekleyerek kavurmaya devam edin. Soğan ve biber

yumuşadıktan sonra biber salçasını ekleyip karıştırın. Son olarak kabuğunu soyup minik

kupler halinde doğradığınız domatesi ilave edin. Tüm baharatları ekledikten sonra

domatesler yumuşayınca kadar karıştırarak pişirin.

Tenceredeki malzemeyi bir parmak kadar gelecek şekilde su ilave edip tencerenin ağzını

kapatın. Kısık ateşte 50-60 dk pişirin. Eğer bu esnada suyunu çekerse azar azar

ekleyebilirsiniz. Tasliklar yumuşadığında suyunun da koyu bir sos kıvamında olması

gerekmektedir. Bu aşamada tuzunuzu da ilave edebilirsiniz. Yanında sumaklı soğan

salatasıyla servis yapabilirsiniz. AFIYET OLSUN...