

Zeytinli Tavuk

Malzemeler

5 parca tavuk pirzola
3 yemek kasigi tereyag
3 yemek kasigi zeytinyag
1 buyuk sogan
2 adet yesil biber
5 dis sarimsak
2 domates
1 bardak tavuk suyu
20 adet yesil zeytin
3/4 kutu krema
tuz, karabiber

Yapilisi

Tereyag ve zeytinyagini kizdirdim. Tavuklarin onunu ve arkasini iyice kizarttim. Ustleri kizaran tavuklari ayri bir tabakta kenara aldim.

Ocagi biraz kistiktan sonra kucuk dogradigim sogan, sarimsak ve yesil biberleri ayni yagda soganlar hafif yumusayincaya kadar 3-4 dk boyunca kavurdum. Sonra kup kup dograyip fazla suyunu ayirdigim domatesleri ekledim ve 3 dk daha pisirdim.

Tuz ve karabiberi ilave ettikten sonra, bir bardak tavuk suyunu ekledim ve harci karistirarak kizarttigim tavuklari pisirdigim harcın üzerine dizdim. Tenceremin kapagini kapatarak onceden 180 dereceye isittigim firinda 45 dk boyunca pisirdim.

45 dk sonunda tencereyi firindan cikardim ve cekirdeklerini ayirdigim yesil zeytinleri serpiştirdim. Son olarak kremayı da dokerek yavasca karistirdim. Kapagi tekrar kapatarak 15 dk da bu sekilde firina verdim.