

Tuğba Daymaz-İstanbul

Balkabaklı Patates Püresi Yatağında Tahinli Tavuk

Malzemeler

3 Ad. Kemiksiz Tavuk

Kalçası

1 Dilim Balkabağı

4 Ad. Patates

4 Yemek Kaşığı Tahin

4 Yemek Kaşığı Tereyağı

2-3 Yemek Kaşığı Süt

3 Diş Sarımsak

2 Tatlı Kaşığı Hardal

Karabiber

Tuz

Pul Biber

Muskat

Susam

Zeytinyağ

Taze Biberiye

1-Tavuklar tuz, karabiber, pul biber, tahin, biberiye, iri doğranmış sarımsaklar ve zeytinyağ ile harmanlanarak dolaba kaldırılır ve dinlendirilir.

2-Bir tencerede küp şeklinde doğranan balkabağı ve patatesler birlikte haşlanır.

3-Marine edilen tavukların her iki tarafı da az tereyağı konulan bir tavada pişirilir.

4-Aynı zamanda haşlanan patates ve kabaklar ezilir ve içine tereyağ, süt, tuz, karabiber, biberiye, muskat rendesi eklenir.

5-Püre yatak olarak kullanılır, tavuklar üzerine yerleştirilir ve biberiye ile süslenerek servis edilir.