

Tavuklu Kalle

Toplam 53 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 35 dk

4 kişilik

Orta

~294 kcal

Açılış 18/10

Kırmızı kalle, lahana turşusu, tavuk ve bulguru aynı tencerede buluşturarak Trakya mutfağının ekşi-doyurucu kış sofraları için mükemmel bir yemekdir.

Malzemeler

- 500 gr Tavuk göğsü
- 250 gr Lahana turşusu
- 1 adet Kuru soğan
- 25 gr Tereyağ
- 2.5 su bardağı Su
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 0.5 su bardağı Bulgur
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 2 yemek kaşığı Sıyık yağ
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 1 tatlı kaşığı Pul biber
- 2 diş Sarımsak
- 0.5 demet Dereotu

Yapılışı

1. Soğan yemeklik doğrayın; sarımsakları ince doğrayın; tavuğu kuşbaşı kesin; lahana turşusunu süzüp ince doğrayın.
2. Tencerede tereyağı ve sıyık yağı soğanı 4 dakika pembeleştirin; sarımsakları 30 saniye çevirin, tavuğu ekleyip 6 dakika her yüzüyle mühürleyin.
3. Salçayı 2 dakika kavurun; tuz, karabiber ve pul biberi ekleyip 30 saniye karıştırın.
4. Lahana turşusu ve bulguru ilave edip 1 dakika çevirin; 2.5 su bardağı sıcak su katıp kapakla kısık ateşte 25 dakika bulgur diri tane verene kadar pişirin.
5. Ocaktan alıp kapak bezle kapatarak 8 dakika demlendirin; karıştırıp kontrol edin.
6. Servis kasesine paylaştırmaya hazır hale getirdikten sonra dereotuyla taçlandırarak servis edin.

PÜF NOKTASI

Lahana turşusunu çok ekşiye 5 dakika soğuk suda yıkayıp ekşi halde bulgur diri tane vermeden ekşilik bastırın. Salçayı yağda 2 dakika kavurmadan suyu eklemeyin.

SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak kaseyi taze dereotu ve istenirse bir kaşık ev yoğurduyla servis edin; yanındaki ılık suyu için soğuk bir bardak ayran iyi gider.

Alerjenler

Süt

Gluten