

Ahmet: Merhaba! Herkese iyi günler.

Şule: Herkese iyi günler.

Ahmet: Nasılsın Şule?

Şule: (enerjik bir şekilde) Çok iyiyim Ahmet. Sen nasılsın?

Ahmet: Ben de çok iyiyim. Bugün yine çok şıksın. Mutfak önlüğün harika.

Şule: Teşekkürler, seninki de harika.

Ahmet: (Sessizce) Ya dinleyiciler görmüyor, niye söylüyorsun?

Şule: Niye? Önlük giymek ayıp mı?

Ahmet: (Sessiz) Tamam yeter. (Biraz yüksek sesle) Bugün bize nasıl bir yemek yapacaksın Şule?

Şule: Tavuk sever misin Ahmet?

Ahmet: Çok severim. Yumurta mı kıracaksın bize?

Şule: Tavuk diyorum, yumurta nereden çıktı?

Ahmet: Tavuktan.

Şule: Ahmet lütfen bugün daha fazla şaka yapma.

Ahmet: Bence güzeldi.

Şule: Neyse, tamam. Bugün “Tavuk Kavurma” yapacağız.

Ahmet: Vuhuuu!

Şule: Ne yapıyorsun?

Ahmet: Seviniyorum, bak: Vuhuu!

Şule: Haydi o zaman hiç zaman kaybetmeyelim. Hemen başlayalım.

Ahmet: Başlayalım.

Şule: Önce malzemelerimizi sayalım.

Ahmet: Evet, malzemeler:

Şule: 2 adet tavukgöğsü,

Yarım çay bardağı su,

2 tatlı kaşığı salça,

1 adet kuru soğan,

1 adet domates,

2 adet yeşilbiber,

Yarım çay bardağı sıvı yağ,

Tuz, nane, kekik, karabiber, kimyon ve pul biber.



Ahmet: Tavuk kavurma, sanırım bol baharatlı bir yemek olacak.

Şule: Evet. Ama baharatsız da olabilir. Tercihe göre değişir.

Ahmet: Biz baharatlı yapalım Şule.

Şule: Bence de baharatı bol olsun Ahmet. Sen tavukları küçük küçük doğrar mısın Ahmet?

Ahmet: Tabii.

Şule: Ben de bu arada biber ve soğanları doğrayayım.

Şule: Ben soğan ve biberleri doğradım.

Ahmet: Nasıl? Ben de güzel doğramış mıyım?

Şule: Harika doğramışsın. Sevgili dinleyicilerimiz tava biraz geniş olsun. Böylece malzemeleri daha rahat karıştırabiliriz. Tavaya önce yağı, biberi, soğanı koyalım. Soğanların rengi değişsin. Yaklaşık 5 dakika kadar soğanları kavuracağız.

Şule: Evet soğan ve biberleri kavurdum. Şimdi tavukları koyalım. Tavukları da 15 dakika kavuralım.

Ahmet: Sen malzemeleri koy, ben de karıştırayım.

Şule: İyice kavuralım, tavuklar biraz kızarsın Ahmet.

Şule: Eeeeeet, tavuklar kızarmış.

Ahmet: Baharatları ne zaman koyacağız?

Şule: Salçalı suyu koyalım sonra baharatları koyarız.

Ahmet: Ben salçalı suyu hazırladım.

Şule: Süpersin, süpersin Ahmet. Suyu tavukların üzerine dökelim o zaman.

Ahmet: Tabii. Baharatları da koyayım mı?

Şule: Koyalım.

Ahmet: Ne kadar koymamı istersin?

Şule: Hiç fark etmez.

Ahmet: Peki, en çok hangi baharatı seviyorsun?

Şule: Karabiber. Bana göre tavuk karabibersiz olmaz Ahmet. Peki, sen en çok hangi baharatı seviyorsun?

Ahmet: Kırmızı pul biber. Ben de pul bibersiz hiçbir yemeği yemem.

Şule: (şaşıarak) Gerçekten mi?

Ahmet: Pilavı bile pul biberli yerim.

Şule: Çok ilginç.

Ahmet: Baharatları da koydum. Şimdi sırada ne var?

Şule: 15 dakika daha kavurduktan sonra yemeği ocaktan alacağız. Daha sonra servis yapacağız.

Şule: Evet, “tavuk kavurma” pişti.

Ahmet: Çok güzel koktu. Hemen tadına bakmak istiyorum.

Şule: O zaman hemen servis yapalım.

Ahmet: Bugün yine harika bir yemek yaptık. Hem çok kolay hem de çok lezzetli.

Şule: Tavuk kavurmayı dinleyicilerimiz de evlerinde yapabilir.

Ahmet: Herkese afiyet olsun. Hoşça kalın.

Şule: Hoşça kalın.