DOMATESLİ TAŞLIK KAVURMA



Yarım kg tavuk taşlık
4 adet küçük domates
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı tuz

Önce taşlıklar yıkanır ve arzu edilen büyüklükte doğranır.
Tavaya tereyağı bırakılır, orta ateşe yerleştirilir. Taşlıklar atılır, suyunu bırakıp çekene kadar kavrulur.
İnce doğranmış domatesler, tuz ve karabiber ilave edilir.
Domatesler de şeklini kaybedip suyu azalana dek kavrulur.
Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Bu tarif sivri biber ve soğan ilavesiyle de hazırlanabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1980 | Adı: Domatesli Taşlık Kavurma | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 11:21