DOMATESLİ TAVUK



Yarım kg. tavuk kuşbaşı
3 Adet sulu domates
15 Adet arpacık soğanı
2 Diş sarımsak
1 Çorba kaşığı sirke
Yarım tatlı kaşığı kimyon
Yarım tatlı kaşığı karabiber
1 Tatlı kaşığı tuz
3 Çorba kaşığı zeytinyağı

Tencereye tavuk eti, arpacık soğan ve zeytinyağı konur, karıştırılır, orta ateşli ocağa yerleştirilir.
Ara sıra karıştırarak 10 dakika pişirilir. Daha sonra kimyon, karabiber, ince kıyılmış sarımsak ve kabuğu soyulmuş, ince doğranmış domates eklenir, tencerenin kapağı kapatılır.
10 dakika sonra sirke ve tuz eklenir, karıştırılır, kapaklı olarak 5 dakika daha pişirilir, ateşten alınır.
Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Sirke, et ve tavuk yemeklerinin yumuşak kıvamda olmasını sağlar.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 975 | Adı: Domatesli Tavuk | İndirme tarihi: 28.03.2024 - 17:30