ARPACIK SOĞANLI TAVUK

500 gram tavuk kuşbaşı
5 adet sivri biber
1 adet kırmızı dolmalık biber
1 su bardağı arpacık soğan
4 diş sarımsak
Tuz, karabiber, kekik
4 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çorba kaşığı süt

Sarımsakları ve arpacık soğanları üzerine bir miktar zeytinyağı ekleyip 5 dakika kavurun. Tavuk etlerini de küçük parçalara ayırıp içlerine atın ve 15 dakika birlikte kavurun. İçine sivri biberleri ve kırmızıbiberi de doğrayın. İsterseniz hepsini bir fırın tepsisi içinde aktarıp 20 dakika 190 derecede pişirin. Sıcakken üzerine baharatları serpin ve istenirse domateslerle süsleyip bol salata ile ikram edin.

© lezzetler.com tarif no:96626 • adı:Arpacık Soğanlı Tavuk • gönderen:demelale • indirme tarihi:19.03.2024 - 07:58