AVCI SOSLU TAVUK

Malzeme
- 5 parça kemiksiz tavuk göğüs eti
- Tuz
- Taze çekilmiş karabiber
- 125 g mantar
- 45 g (3 çorba kaşığı) Sana
- 4?5 arpacık soğanı (ince kıyılmış)
- 125 g (yaklaşık ½ su bardağı) konkâse domates
- 100 ml (2/5 su bardağı) tavuk suyu
- 1 çorba kaşığı tarhun otu
- 300 ml (1,5 su bardağı) domates sosu
- İnce kıyılmış maydanoz

Hazırlanışı
Hazırlık:
Tavuk göğüs etlerini kuşbaşı doğrayın, tuzlayın ve biberleyin. Mantarları yıkayıp dilimleyin.
Sana'yı bir tavada kızdırın. Yağ kızınca tavukları katıp her iki taraflarını da iyice kızartın. Ateşi kısıp üzerine bir kapak kapatarak 1 dakika pişirip tavadan alın.
Mantarların yanına ilave ettiğiniz soğanlar yumuşayınca konkâse domatesi tavuk suyu ve tarhun otunu katıp karıştırın. Sosu kısık ateşte yarısı kalıncaya kadar çektirin.

Ana Yemek:
Ön hazırlık bölümünde gösterildiği biçimde tavuk ve mantarları doğrayın. Tavuk etlerini Sana ile kızartın, 1 dakika pişirip tavadan alın. Bir kenarda sıcak tutun.
Tavukları kızarttığınız tavaya mantarları atıp çabucak sote edin. Soğanları ilave edip ateşi kısın. Hazırlık bölümünde anlatılan sosu yapın. Tavaya domates sosunu da katarak hafifçe koyulaşıncaya kadar çektirmeye devam edin. Tuzunu biberini ayarlayıp sosu ateşten alın.
Sosu sıcak olarak beklettiğiniz tavukların üzerine dökerek ince kıyılmış maydanozla ve yanında haşlanmış patates dilimleri ile servis yapın.

ML® Soslu Tavuk için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:28657 • adı:Avcı Soslu Tavuk • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:54