BADEM SOSLU TAVUK

1 adet tavuk
5 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çay bardağı toz badem
1 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı un

Tavuk parçalara ayrılır. Tencereye yağ konur, ısınınca tavuk parçaları atılır ve sadece renk alacak kadar kızartılır. Üzerine 2 su bardağı kadar su konur, kapak kapatılır, tavuk yumuşayana kadar haşlanır. Un ve tereyağı pembeleştirilir. Üzerine tuz, toz badem katılır. 1-2 dakika çevirdikten sonra 1 su bardağı tavuk suyu eklenir ve bir taşım pişirilir. Servis tabağına tavuk alınır. Üzerine sos gezdirilir.

© lezzetler.com tarif no:47318 • adı:Badem Soslu Tavuk • gönderen:barkot • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:11