



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHARATLI TAVUK (ÇİN)

Malzeme

- 1 paket tavuk budu (4 Adet)
- 1 paket tavuk kemiksiz kalça (4 Adet)
- 6 yemek kaşığı sıvı Sana
- 1 yemek kaşığı köri
- 2-3 iş sarımsak
- 1 yemek kaşığı bal
- 1 tatlı kaşığı zencefil
- 1 litre hindistancevizi sütü
- Tuz-karabiber

Hazırlanışı

Tavukları paketten çıkarıp, yıkayınız.

Yayvan bir tavada sıvı Sana'yı kızdırıp, köriyi ilave ederek kızdırınız.

Sarımsakları ayıklayıp, kıyınız ve köriye ilave edip, kavurunuz.

Tavukları ilave edip, renkleri dönünceye kadar kavurunuz.

En son olarak, bal zencefil, tuz ve karabiberi ekleyip 10 dakika sote ediniz.

En son hindistan cevizi sütünü ekleyip tavukları yumuşayıncaya kadar kısık ateşte pişirip servis ediniz.
