# BAHÇE USÜLÜ TAVUK

Malzeme
- 6 adet tavuk kalça
- 6 yemek kaşığı Sıvı Sana
- 1 adet kuru soğan
- 2 adet kabak
- 2 adet pırasa
- 4 adet taze soğan
- 5 adet sivri biber
- 4 su bardağı tavuk suyu (2 tablet)
- 1 tatlı kaşığı kekik
- Tuz ve karabiber
- Üzeri için:
- Yarım demet kıyılmış maydanoz

Hazırlanışı
Kuru soğanı piyazlık doğrayınız.
Kabakların kabuklarını kazıyıp, yatayına ortadan ikiye kesip çubuk, çubuk doğrayınız.
Pırasaları halka halka doğrayıp, taze soğanları kıyınız, sivribiberlerin tohumlarını çıkarıp, doğrayınız.
Yayvan bir tavada 2 yemek kaşığı Sıvı Sana?yı kızdırıp, tavuk kalçalara renk verdiriniz.
Yayvan bir tencere de 4 yemek kaşığı Sıvı Sana?yı kızdırınız, kızan yağa piyazlık doğranmış kuru soğanları ilave edip, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurunuz.
Kuru soğanlar pembeleşince, içine doğranmış pırasaları, sivri biberleri, taze soğanları ilave edip birlikte kavurunuz.
En son olarak sebzelerin içine renk verdirdiğiniz tavukları, doğranmış kabakları, tavuk suyunu, kekiği, tuz ve karabiberi ekleyip, pişiriniz.
Pişen yemeği servis tabağına alıp, kıyılmış maydanoz ile süsledikten sonra sıcak olarak servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:28661 • adı:Bahçe Usülü Tavuk • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:01