BALLI BİBERİYELİ VE FASULYELİ TAVUK

Eyüp Sevinç

4 adet tavuk göğsü
2 yemek kaşığı bal
1 yemek kaşığı sirke
3 yemek kaşığı zeytinyağı
2 dal taze biberiye
2 diş sarımsak
1 adet kırmızı soğan
6 dilim jambon
2 su bardağı kuru fasulye
1 su bardağı yeşil fasulye
½ su bardağı parmesan peyniri
1 + ½ su bardağı su
Tuz

Karıştırma kabına jülyen doğranmış tavuk etini koyun. Üzerine bal, sirke, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, biberiye ve rendelenmiş sarımsak koyun. Etleri bu sos ile 30 dakika marine edin. Teflon tavaya geriye kalan zeytinyağını koyup kızdırın. Tavuk etlerini kızartın. Kızaran etleri servis tabağına alın. Tencereye geriye kalan zeytinyağını koyun. Yağı kızdırın. Yağ kızınca yemeklik doğranmış kırmızı soğanları ekleyip kavurun. Soğanlar kavrulduktan sonra küp küp kesilmiş jambonları ilave edip kavurmaya devam edin. Daha sonra, haşlanmış kuru fasulye, yeşil fasulye ve parmesan peynirini ekleyin. Üzerlerine 1 + ½ su bardağı su ve tuzu koyun. Tencerenin kapağını kapatıp 10 dakika pişirin.

© lezzetler.com tarif no:120869 • adı:Ballı Biberiyeli ve Fasulyeli Tavuk • gönderen:murat akbak • indirme tarihi:24.04.2024 - 07:11