BAMYALI TAVUK SULUSU

Malzemeler:
-8 parça piliç butu
-2 Çorba kaşığı tereyağı
-2 Adet kuru soğan
-4 Adet orta boy domates
-1 Su bardağı tavuk suyu
-Yarım çay kaşığı karabiber
-Tuz
-1 Kutu bamya konservesi veya 500 gr taze bamya
-4 Çorba kaşığı limon suyu
-Piliçleri sotelemek için :
-1 Çorba kaşığı tereyağı
-Tuz

Hazırlanışı
Soğanları piyazlık olarak doğrayın.
Tereyağını eriterek soğanları pembeleştirin.
Domatesleri küp şeklinde doğradıktan sonra, soğanlara ilave ederek 5 dakika daha hepsini soteleyin.
Hazırladığınız karışıma bamya ve tavuk suyunu (eğer taze bamya kullanacaksanız önce bamyaları yıkayın, suyunu süzdükten sonra tepelerini ince bir bıçak yardımı ile huni şeklinde temizleyin) ilave ederek tuz, limon suyu ve karabiber ile lezzetlendirin.
Piliçleri sote etmek için ; bir başka kapta tereyağını eriterek piliçleri ters düz ederek kızartın.
Piliçleri bamyalı karışıma ilave ederedk kısık ateşte 30 dakika pişirin.
Üzerine biberiye veya maydanoz serperek sıcak olarak servis yapın.
AFİYET OLSUN

© lezzetler.com tarif no:20343 • adı:Bamyalı Tavuk Sulusu • gönderen:leylicik • indirme tarihi:23.04.2024 - 18:58