BEYAZ SOSLU TAVUK HAŞLAMA

400 gram tavuk göğüs eti
1 adet soğan
1 adet havuç
2 adet defne yaprağı
2 çorba kaşığı zeytinyağı
3 çorba kaşığı yoğurt

Tencereye 1 su bardağı su koyup kaynatın. Tavuk etini kuş başı şeklinde doğrayın. Kaynayan suya katın. Üzerine irice doğranmış soğanı, havucu ve 2 adet defne yaprağını koyup 15 dakika haşlayın. Haşlanan tavuk etini sıcakken yoğurt ve zeytinyağı ile beraber harmanlayıp istediğiniz baharatı ekleyerek sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:69214 • adı:Beyaz Soslu Tavuk Haşlama • gönderen:Fortuna • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:52