



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERLİ MEKSİKA USULÜ TAVUK

Malzeme

- 4 adet piliç kalça
- 1 adet kuru soğan
- 2 yemek kaşığı Sana margarin
- 3 diş sarımsak
- 1 su bardağı mısır
- 2 adet domates
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 3 yemek kaşığı Sana Kase Biberli Peynirli Sandviç Sürme
- Yarım su bardağı süt
- Bir buçuk su bardağı tavuk suyu
- Tuz
- Karabiber

Hazırlanışı

1. Kuru soğanı ayıklayıp piyazlık doğrayın.
2. Piliç kalçaları, küçük kuşbaşılar halinde doğrayın. Sarımsakları ayıklayıp kıyın.
3. Domateslerin kabuklarını soyduktan sonra küp küp doğrayın.
4. Yayvan bir tencerede Sana yağını kızdırıp, içine kuşbaşı doğranmış tavukları koyun.
5. Tavuklar renk alıncaya kadar kavurun. Ardından, içine piyazlık doğradığınız kuru soğanı ve kıyılmış sarımsakları ilave edip, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun.
6. Soğanlar pembeleştikten sonra, tencerenin içine doğranmış domatesleri ve mısırı da ilave edip pişirmeye devam edin.
7. Son olarak, yemeğe Sana Crème Bonjour Biberli Peynirli Sandviç Sürme yi, tavuk suyunu, sütü, kekiği, tuzu, ve karabiberi ekleyip karıştırdıktan sonra, bir taşım orta ateşte pişirip sıcak olarak servis yapın.