# DOMATES SOSLU TAVUK KANAT

https://bakpilic.com.tr

1 kg tavuk kanadı
16 arpacık soğan
5 yemek kaşığı zeytinyağı
5 domates
3 sivri biber
1 tatlı kaşığı acı biber salçası
2,5 su bardağı sıcak su
Kimyon
Tuz
Karabiber
Fesleğen

Soğanların kabuklarını soyup zeytinyağında pembeleşinceye kadar kavurun. Salçayı ekleyip karıştırın. Domateslerin kabuklarını soyup küp şeklinde doğrayın ve soğanlara ekleyin. Sivri biberleri doğrayarak ilave edin ve birkaç dakika pişirin. Tavuk kanatlarını tuz, karabiber, kimyon ve sıcak su ekleyerek yüksek ateşte kaynayana kadar pişirin. Kaynamaya başlayınca kısık ateşe alarak 40dk. pişirin. Üzerine kıyılmış fesleğen serpiştirip servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:107054 • adı:Domates Soslu Tavuk Kanat • gönderen:Göksen • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:26