DOMATESLİ TAVUK BONFİLE

4 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Tatlı Kaşığı tuz
1 Çay Kaşığı karabiber
1 Tatlı Kaşığı kekik
4 Adet yeşil biber
3 Diş sarmısak
1 Tatlı Kaşığı pulbiber
400 gr tavuk bonfile
3 Adet Domates

Yapışmaz yüzeyli bir tencerede 4 yemek kaşığı Sana klasik margarin eritilir. Yassı şekilde doğranmış tavuk bonfileler tavaya dizilir. Üzerine halka şeklinde doğranmış 4 adet yeşil biber, küp küp doğranmış 3 adet domates, 3 diş sarmısak, 1 tatlı kaşığı tuz, 1 tatlı kaşığı kekik, 1 tatlı kaşığı pulbiber ve 1 çay kaşığı karabiber eklendikten sonra tencerenin kapağı kapatılıp ağır ateşte 25 dakika pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:83601 • adı:Domatesli Tavuk Bonfile • gönderen:zemberek • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:09