SEBZELİ TAVUK

250 gr. kemikli yağsız tavuk but
1 avuç bezelye
1 avuç taze fasulye
1 adet havuç,
1 adet kabak
1 adet orta boy domates
1 adet sivri biber
1/4 orta boy soğan
Tuz,
karabiber
1 tatlı kaşığı salça
2 tatlı kaşığı zeytinyağı

Tavuk haşlanır. Ayrı bir tencerede önce soğan zeytinyağında düşük ısıda kavrulur. Ardından arzuya göre doğranmış havuç, taze fasulye, kabak, bezelye ilave edilir ve birkaç kez karıştırılır. Bir çay bardağı su eklenir. Pişmesine yakın sivri biber ve domates eklenip sebzeler haşlanır. Servis tabağına istenildiği şekilde tavuk ve haşlanmış sebze konulup servis edilir.

ML® Sosisli Tavuk Sarma için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:19409 • adı:SEBZELİ TAVUK • gönderen:selami • indirme tarihi:29.03.2024 - 17:17