



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU TAVUK SOTE

<https://migros.com.tr>

2 adet tavuk göğsü
2 adet havuç
1 adet kırmızı biber
1 adet kuru soğan
3 diş sarımsak
1 tutam kekik
1 tutam kuru fesleğen
1 tutam pul biber
Tuz
Karabiber

1. Havuçları ve kırmızı biberi uzunlamasına doğrayın.
2. Tavukları da uzunlamasına doğrayın.
3. Kuru soğanı piyazlık doğrayın ve yağda kavurun, üzerine havuçları ve daha sonra biberleri ekleyip kavurmaya devam edin.
4. Kestiğiniz tavukları tavaya ilave edin ve tuz, karabiber ekleyip soteleyin, ocaktan almadan önce sarımsağı ve kuru baharatları ekleyin.
5. Daha sonra 5 dakika daha pişirip, servis edin.

