MANTARLI TAVUK SOTE

4 tavuk budu
5 orta boy mantar
1 adet soğan
2 diş sarımsak
2 adet domates
Yarım çay bardağı sıvıyağ
1 çorba kaşığı sirke
1 su bardağı su
Tuz, kekik, karabiber

Soğanı soyup rendeleyelim, sarımsakları ince ince keselim. Mantarları akar su altında temizleyip incecik dilimleyelim. Önce soğan ve sarımsağı kızgın yağda 2-3 dakika çevirelim. Ardından tavuk butlarını ve mantarları da ekleyelim. Bir iki dakika çevirdikten sonra en son do-. matesleri ilave edelim. Domatesler suyunu çekene kadar kavuralım. Suyunu çekince 1 su bardağı su, tuz, karabiber ve kekiği ilave edelim. Çok kısık ateşte tavuk butları yumuşayana kadar pişirelim. Sıcak olarak servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:16912 • adı:Mantarlı Tavuk Sote • gönderen:Karabiber • indirme tarihi:24.04.2024 - 07:01