MOLOHİA (LÜBNAN)

Yarım kg ıspanak
2 adet tavukgöğsü, küp şeklinde doğranmış
1 adet soğan, küp şeklinde doğranmış
1/2 bardak su
2 yemek kaşığı margarin
10 diş sarımsak
2 yemek kaşığı kişniş otu
1 bardak pişmiş pirinç
1 yemek kaşığı sirke

Tavuk eti, soğan, tuz, karabiber yarım bardak su ile birlikte bir tencerede tavuk yumuşayıncaya kadar kaynatılır; içerisine ıspanak eklenerek 5 dakika daha pişirilir. Başka bir tavada yağ , sarımsak ve kişniş otu 1 dakika sotelenir ve diğer karışıma eklenir. Ispanaklı tavuk servis edilmeden önce pişmiş pirince sirke katılarak tavuk ile birlikte servise sunulur.

© lezzetler.com tarif no:93788 • adı:Molohia (Lübnan) • gönderen:doz • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:04