NOHUTLU TAVUK

Malzeme
- 8 adet Piliç kalça
- 3 yemek kaşığı Sana Kase tereyağlı margarin
- 1 su bardağı nohut
- 2 adet kırmızı soğan
- 2 adet çarliston biber
- 3 diş sarımsak
- 2 adet domates
- ½ kutu Sana Crème Bonjour tahinli peynirli sandviç sürme
- 1,5 su bardağı tavuk suyu
- ½ adet limonun suyu
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı
1. Nohudu bir gece önceden ıslatıp ıslattığınız su ile tuz eklemeden haşlayın.
2. Kırmızı soğanları piyazlık doğrayın.
3. Çarliston biberleri ve sarımsakları ayıklayıp kıyın.
4. Domateslerin kabuklarını soyup küp küp doğrayın.
5. Yayvan bir tencerede 3 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour tereyağlı margarini kızdırıp içine kuşbaşı doğranmış tavukları ilave edip kavurun.
6. Tavuklar renk alınca içine doğranmış soğanları, çarliston biberleri ve kıyılmış sarımsakları ilave edip soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun.
7. Soğanlar pembeleştikten sonra haşlanmış nohutları, limon suyunu ilave edip karıştırın.
8. Son olarak içine ½ kutu Sana Crème Bonjour tahinli peynirli sandviç sürmeyi ekleyip karıştırın.
9. En son olarak içine tuzu, karabiberi, kırmızı pul biberi ve tavuk suyunu ilave edip bir taşım kaynatın.
10. Servis tabağına alıp taze maydanoz yaprakları ile süsleyip sıcak olarak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:28701 • adı:Nohutlu Tavuk • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:24.04.2024 - 19:50