



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PIRASALI TAVUK

- 2 adet irice tavuk göğsü
- 4-5 adet pırasanın yeşil yaprağı
- 4-5 diş kıyılmış sarımsak
- 7-8 dilim kurutulmuş domates
- 3-4 adet kurutulmuş hafif acı yeşil biber
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 4 kaşık sıvıyağ

Tavukları kuşbaşı doğrayıp, sıvıyağda yaklaşık 10 dakika tavuklar suyunu salıp çekinceye kadar arada karıştırarak soteliyoruz. Sarımsak, kimyon, karabiber ve tuzu ilave ediyoruz. İncecik halkalar halinde doğranmış pırasayı tavuklara ilave edip, birlikte 5 dakika daha soteliyoruz. Kurutulmuş domates ve biberleri ekliyoruz. Tavuklara yarım çay bardağı sıcak su ekleyerek, kısık ateşte 10-15 dakika daha pişiriyoruz.



Fotoğraf "oflu" tarafından gönderildi. 27.12.2018