ŞEHRİYELİ KAYISILI TAVUK

Sevil Şahin

Yarım çay bardağı tel şehriye
2 adet kuşbaşı doğranmış piliç tavuk göğsü
1 çorba kaşığı sıvıyağ
8 adet kuru kayısı
1 adet küçük kuru soğan
1 çorba kaşığı tereyağı
Yarım su bardağı sıcak su
1 adet kırmızı biber
1 adet çarliston biber
Tuz
Karabiber
Tarçın

Şehriyeyi sıvıyağda rengi dönene dek kavurun ve kenara alın
Kayısıları ikiye bölüp yarım saat sıcak suda bekleterek süzün.
Yemeklik doğranmış soğanı tereyağında kavurup üzerine tavuk etini ekleyin.
Tavuk suyunu salıp çekene dek birlikte kavurun. Üzerine doğranmış kırmızı biber ve yeşil biberleri ekleyin.
Kavurun.
Üzerine şehriye□yi, kayısı□yı, tuz, karabiber, tarçın ve yarım su bardağı sıcak suyu ekleyin.
Şehriye yumuşayana dek pişirin.
10 dakika dinlendirip servis edin.

© lezzetler.com tarif no:84918 • adı:Şehriyeli Kayısılı Tavuk • gönderen:yeniay • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:06