



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK KAVURMASI

Malzeme

- 1 kg tavukgöğsü
- 3 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour
- 1 adet kuru soğan
- 2 adet kırmızı soğan
- 2 adet sivribiber
- 3 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı sirke
- 1 yemek şeker
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı

Tavukgöğüslerini şerit, şerit doğrayınız.

Kuru soğanları ve kırmızı soğanları piyazlık doğrayınız.

Sivribiberleri ve sarımsakları kıyınız.

Tavada 3 yemek kaşığı Sana Kase kızdırıp, tavuk etlerine renk verdiriniz.

Tavuklar renk aldıktan sonra içine piyazlık kuru ve kırmızı soğanları ilave edip, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurunuz.

Daha sonra içine kıyılmış sivribiberleri, sarımsakları ilave edip, kavurmaya devam edin.

En son olarak içine sirkeyi, şeker, tuzu, karabiberi, ekleyip, kavurduktan sonra ateşten alıp, sıcak olarak servis ediniz.