



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## ACILI TAVUK SOTE

- 1 adet jülyen doğranmış Lezita Tavuk Göğsü
- 1 adet jülyen doğranmış soğan
- 4 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı salça
- 2 adet rendelenmiş domates
- 6 dal ince kıyılmış maydanoz
- 1 adet jülyen doğranmış Chili biberi
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 adet jülyen doğranmış sivri biber
- 1 çay bardağı su
- 3 adet kiraz domates
- 1 adet ince kıyılmış taze soğan

Tavada ayçiçek yağı ile sırasıyla kuru soğan, Chili biberi, sivri biberi ve Lezita Tavuk Göğsünü soteleyin. Salçasını ekleyerek kısık ateşte 3 dakika kavurun. Suyunu ve rende domatesi ekleyin. Kaynamaya bırakın. 10 dakika sonra tereyağını ve maydanozu ekleyip ocaktan alın. Tabağına alıp ince kıyılmış taze soğan ile servis edin.

