ANANASLI TAVUK

https://www.sagliklitavuk.org

1 bütün ananas
1 su bardağı kare doğranmış ananas
650 gr. kuşbaşı doğranmış tavuk göğsü
200 gr. tereyağı
Tuz, karabiber, pul biber
250 gr. kaju fıstığı
1 adet kuru soğan
1 kırmızı biber
1 yeşil biber
2 tatlı kaşığı soya sosu
Pilav için:
2 su bardağı pirinç
3 su bardağı tavuk suyu

Wok tavada 100 gr. tereyağını eritin, soğan ve biberlerinizi kavurun.(Biberler isteğe bağlı konulur)
Tavuklarınızı ilave edin ve kavurun.
En son küp doğranmış ananasları koyun ve 2 dk. pişirin.
Tuz ve baharatlarını katın.
En son soya sosu ve kaju fıstıkları ekleyin.
Piştikten sonra altını kapatıp dinlenmeye bırakın.
En son yanında buharda pişmiş taze pilav ile servis edin.



© lezzetler.com tarif no:129765 • adı:Ananaslı Tavuk • gönderen:dilim • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:49