



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANANASLI TAVUK

- 1 adet tavuk göğüs
- 3 yemek kaşığı nişasta
- 1 adet kapy biber
- 1 adet çarliston biber
- 1 adet taze soğan
- 2 dilim ananas

Tavuk göğsünü küp küp doğradıktan sonra nişastayla harmanlıyoruz. Tavukları kızdırdığımız yağda kızartıyoruz. Kapy biber, çarliston biber, taze soğan ve ananasları küp küp doğruyoruz. Biberleri zeytinyağında soteledikten sonra taze soğan, tavuk ve ananası ilave edip sotelemeye devam ediyoruz.

