AŞK KOKULU TAVUK

https://migros.com.tr

50 gr. kuru kayısı
50 gr. kuru erik
1 kahve fincanı balzamik sirke
3 adet soğan
4 diş sarımsak
Tuz
1 çay kaşığı sıvıyağ
500 gr. tavuk kalça
Bir tutam köri
Bir tutam kekik
Bir tutam kırmızı toz biber
Bir tutam defne yaprağı

1. Kuru kayısı ve kuru eriği bir kaseye koyun.
2. Üzerine balzamik sirkeyi de ekleyip karıştırın.
3. Soğanları ince ince doğrayın.
4. Sarımsakları üzerine tuz ekleyerek iyice dövün.
5. Sıvı yağı tencereye koyun.
6. İnce ince doğradığınız soğanları ve sarımsakları tencereye ekleyin ve soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun. 7. Tavuk etlerini soğanların üzerine dizin ve iki yüzünü de iyice pişirin.
8. Tavukların üzerine bir tutam tuz, köri, kekik ve toz kırmızı biberi serpin.
9. Defne yapraklarını da tavuklarınızın üzerine koyun.
10. Biraz su ekleyin ve tencerenizin kapağını kapatarak 10- 15 dakika daha pişirin.
11. Balzamik sirke ile beklettiğiniz kuru kayısı ve kuru eriği küçük küçük doğrayın.
12. Yemeğinize ilave edin.
13. İyice karıştırdıktan sonra 15-20 dakika daha pişirin.
14. Tavuklarınızı ocaktan alın ve servis tabağına yerleştirin.
15. Yemeğinizi dilerseniz közlenmiş kırmızı biber yatağında servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:109211 • adı:Aşk Kokulu Tavuk • gönderen:Göksen • indirme tarihi:06.05.2024 - 05:25