



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ASOPAO (DOMİNİK)

- 4 adet tavuk gösü
- 4 su bardağı tavuk suu
- 3 adet soğan
- 3 adet yeşil biber
- 1 yemek kaşığı kapari
- 1 diş sarımsak
- 1 su bardağı yasemin pirinç
- 2 adet kırmızı biber
- 1 adet domates
- 3 yemek kaşığı margarin
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Tencereye margarinini koyun. Orta dereceli ateşte yağı kızdırın. Tavuk göğüs etleri, kuru kekik, kırmızı biber, kapari, tuz ve karabiberi koyun. 4-5 dakika boyunca kızartın. Daha sonra yemeklik doğranmış soğan, küp küp doğranmış yeşilbiber ve ince kıyılmış sarımsağı ekleyin. Kısık ateşte 5 dakika daha pişirin. Tavuk suyu, uzun taneli pirinç, közlenmiş ve iri doğranmış kırmızıbiber ile küp küp doğranmış domatesleri de ekleyin. Tencerenin kapağını kapatıp 20 dakika pişirin. Asopao'yu servis tabağına alın.



Fotoğraf "sudegöl" tarafından gönderildi. 30.10.2016