BAHARATLI TAVUK

Tavuk budu
50 gr. taze zencefil
4 diş sarımsak
2 adet domates
1 sap taze nane
4-5 yemek kaşığı yağ
3 defne yaprağı
2 çay kaşığı kimyon
2 yemek kaşığı iri zemin karabiber
2 yemek kaşığı limon suyu

Zencefil ve sarımsağı ince ince doğrayın. Domatesleri yıkayın ve parçalara bölün, saplarını çıkarın.Naneleride aynı şekilde yıkayıp ince kıyın. Bir tencerede yağı ısıtın. Defne yaprağı, kimyon ve karabiberi orta ateşte 2-3 dakika kızartın. Tavuk parçaları ve sarımsakla birlikte 10 dakika kavurun. Nane, doğranmış domates ve zencefilide ilave edin orta ateşte 10-15 dakika pişirin. Limon suyunu servisten hemen önce sıkın.



© lezzetler.com tarif no:134998 • adı:Baharatlı Tavuk • gönderen:ata şenkal • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:24