BARBEKÜ SOSLU TAVUK BUDU

https://www.sabah.com.tr

8 adet tavuk budu
3 su bardağı su
1 adet soğan
1 çorba kaşığı tereyağı
3 adet domates
2 çorba kaşığı biber salçası
1 çorba kaşığı hardal
1 tatlı kaşığı tozşeker
1 tatlı kaşığı sirke
Tuz
Kekik
Pulbiber
Karabiber

Tavuk butlarını 3 su bardağı suda 20 dakika haşlayın. Süzüp bir tabağa alın. Kıyılmış soğanı tereyağında 2-3 dakika kavurun. Kabukları soyulmuş ve rendelenmiş domatesi ekleyip, kavurmaya devam edin. Salçayı katın. Hardal, tozşeker, sirke, tuz, kekik, pulbiber ve karabiber ekleyip, tavuğu haşladığınız sudan 2 çay bardağı ilave edin. Tüm malzemeyi karıştırıp, kısık ateşte 15 dakika pişmeye bırakın. Haşlanan tavuk butlarını ekleyin ve 10 dakika daha pişirdikten sonra sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:140198 • adı:Barbekü Soslu Tavuk Budu • gönderen:Saadet • indirme tarihi:08.05.2024 - 20:22