



BİBERLİ TAVUK

<https://turkinfo.hu>

Paprikás csirke

1 piliç
Pilicin ciğeri
1 baş soğan
1/2 çorba kaşığı kırmızı toz biber (acı olmayacak)
Tavuk suyu (birkaç çorba kaşığı)
Tuz
Ayçiçek yağı

Pilici 8-10 parçaya bölün. Rendelenmiş soğanı yağda kavurun. Kırmızı toz biberi ilave edip birkaç saniye karıştırın. Sonra piliç parçalarını da ilave edin, üstüne tuz serpin ve pilici kavurun. Etin suyu buharlaştıktan sonra birkaç dakika kızartın ve tavuk suyunu üstüne döküp tencerenin kapağını kapatıp yavaş ateşte pişirin. Yumuşayınca ciğeri de ilave edin, ve 10-15 dakika daha pişirin.

