PAZILI TAVUK GÖĞSÜ

https://cook.com.tr

Deniz Tuzu 1 Adet
Tavuk Gögüs 700 Gram
Kırmızı Biber 2 Adet
Sarımsak 2 Diş
Soğan 2 Adet
Çam Balı 1 Yemek Kaşığı
Pazı 6 Dal
Köri 1 Çay Kaşığı
Muskat 1 Tutam
Tane Karabiber 1 Çay Kaşığı
Safran 1 Tutam
Acı Biber Sos 1 Çorba Kaşığı
Sıvı Yağ 1 Kahve Fincanı
Yer Fıstığı 100 Gram
Hindistancevizi Sütü 1 Mililitre

Tavuk gögüslerini kuşbaşi doğrayin ve kızdırılmış sıvı yağda soteleyin.
Daha sonra sırayla soğan, sarımsak, yıkanip doğranmiş pazı yapraklarını ekleyin ve pişirin.
Soteledikten sonra bir kutu hindistancevizi sütünü eğer yoksa 200 ml kremayi ekleyin, baharat ve tuzu aci sosu, bali ilave edin.
Hindistancevizi sütü koyduktan sonra cok fazla pisirmeye devam etmeyin eklemeden tavuk ve paziarin pismesi makbuldur.
Kavurdugunuz yer fistiklarini ezi üzerine serpin. Basmati yada yasmin pirinçle servis edebilirsiniz.

Not: Ayni tarifi pazı yoksa ıspanakla da deneyebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:137676 • adı:Pazılı Tavuk Göğsü • gönderen:yeni üye • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:16