



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ TAVUK KAVURMASI

- 2 tavuk göğüs eti
- 1 soğan
- 10 kiraz domates
- 1 yeşil dolmalık biber
- 1 kırmızı dolmalık biber
- 150 gr mantar
- 150 gr brokoli
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı kırmızı pulbiber
- 1 diş sarımsak
- 100 gr tereyağı
- Elma dilim patates
- 2 patates
- Kızartmak için ayçiçeği yağı

Soğan, mantar, brokoli ve biberleri ufak doğrayın. Tereyağını eritin. Tavukları kuşbaşı doğrayıp kavurun. Domates hariç diğer sebzeleri ekleyip pişirmeye devam edin. En son domates, sarımsak ve baharatları ekleyip karıştırın ve ocaktan alın. Patatesleri yıkayın. Elma dilim doğrayın. Ayçiçeği yağın bir tavada ısıtıp patatesleri kızartın. Domatesli tavuk eti kavurmayı servis tabağına alın. Elma dilim patateslerle birlikte servis yapın.

