DÜDÜKLÜDE SEBZELİ TAVUK

1 paket tavuk baget ya da kanat
1 adet kuru soğan
5-6 diş sarımsak
6 adet kiraz domates
2 adet sivri biber
2 adet kurutulmuş sivri beber
1 yemek kaşığı dolusu salça
2 yemek kaşığı sıvı yağ
Tuz
Tavuk baharatı

Tavuk parçaları yıkanarak düdüklü tencereye atılır.
Soğan ve yeşil sivri biberler iri doğranır, düdüklüye ilave edilir.
Diğer bütün malzemeler de düdüklüye konur, üzerine yeterince su konarak düdüklü tencere ateşe oturtulur, pim çıktıktan sonra 12 dakika pişirilir.



© lezzetler.com tarif no:131477 • adı:Düdüklüde Sebzeli Tavuk • gönderen:İ • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:18