ELMA SUYU SOSLU KETÇAPLI TAVUK

2 adet kemiksiz tavuk göğsü
2 yemek kaşığı margarin
1 diş ezilmiş sarımsak
biraz zencefil, pul biber
1/4 bardak elma suyu
1 tatlı kaşığı kahverengi şeker
2 çorba kaşığı ketçap
1 yemek kaşığı elma sirkesi
Yarım su bardağı su
Tuz

Büyük bir tavada margarini kızdırın.Lokma büyüklüğünde kesilmiş tavuk parçalarını ekleyin ve hafifçe kızarana kadar pişirin.
Diğer malzemeleri bir kasede iyice karıştırın ve kızarttığınız tavuk etlerini bu sosa yatırarak en az bir saat bekletin, önceden ısınmış 180 derece fırında 30 dk kadar pişirin.
Sıcak olarak ve kıyılmış maydanoz ekleyerek servis edebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:100829 • adı:Elma Suyu Soslu Ketçaplı Tavuk • gönderen:şehriban • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:40