



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINLANMIŞ TAVUK BUT TACO

4 adet tavuk but
2 adet soğan (piyazlık doğranmış)
3 diş sarımsak (ince dilimlenmiş)
1 adet defne yaprağı
1 çorba kaşığı biber salçası
1 çay kaşığı Knorr Acisso
2 çorba kaşığı un
4 adet domates (kabuğu soyulmuş)
1 adet Knorr Tablet Tavuk Bulyon
3 su bardağı su
1 çay kaşığı kimyon
1 dal biberiye
Tuz
Karabiber
1/2 çay bardağı ayçiçek yağı
Yeterli miktarda Tortilla ekmeği

Soğan ve sarımsakları pembeleşinceye kadar pişirdikten sonra biber salçası ve Knorr Acisso 1/2'yi ilave ederek 3 dakika daha pişirin.

Ardından yemeklik doğranmış domatesi ve baharatları ilave ederek 2 dakika daha pişirin.

Knorr Tablet Tavuk Bulyon 1/2'yi 3 bardak sıcak suda eriterek domatesli karışıma ekleyin.

Son olarak tavuk butlarını ilave edin ve kısık ateşte yaklaşık 50 dakika domates sosunun içinde pişirin.

Pişen tavukları tencereden alın ve tel tel ayırın ve kıvamı koyulaşmış sosla harmanlayın.

Tortilla ekmeklerini tavada ısıtın ve soslu tavuktan 3/4'er kaşık koyarak ekmekleri sarın.

