



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GARNİTÜRLÜ VE ZERDEÇALLI TAVUK

SuperFresh Soğan 2 yemek kaşığı
SuperFresh Garnitür 1 paket
Sıvı Yağ 3 yemek kaşığı
Zerdeçal 1 yemek kaşığı
Biber Salçası 1 yemek kaşığı
Domates Salçası 1 yemek kaşığı
Su 4 su bardağı
Tuz
Kimyon

Sıvı yağı tencerede ısıtıp SuperFresh Soğan'ı ve kuşbaşı doğranmış tavuk etlerini kavurun. Aynı derin bir kasede 1 çay bardağı sıcak suyu, zerdeçalı ve salçaları iyice karıştırarak inceltin. Hazırladığınız salçalı sosu tavuk etlerine ekleyin. 5 dakika daha kavurun. SuperFresh Garnitür'ü, sıcak suyu, tuzu ve kimyonu tencerenin içine ekleyin. Yüksek ateşte 4-5 dakika kaynattıktan sonra tencerenin kapağını kapatın. Orta ateşte, 20 dakika pişirin. Ocaktan alın, sıcak servis yapın.

