KAYISI SOSLU TAVUKLU NOODLE

https://www.elele.com.tr

4 parça tavuk göğüs eti
Zeytinyağı
1 diş sarımsak
Tuz
Karabiber
Kimyon
Kayısılı sos için:
125 g kuru kayısı
1 portakalın suyu
1 çay kaşığı toz kırmızı biber
Yarım su bardağı tatlı ekşi sos
Üzeri için:
Kişniş
1 kırmızı kapya biberi

Tavuk göğüs etlerini yayvan bir kaba alın. Üzerine zeytinyağı gezdirip ince doğradığınız sarımsağı ekleyin. Tuz ve baharatlarla tatlandırın. üzerini streç filmle kapatıp buzdolabında bir saat dinlendirin. Dinlenen tavuk etlerini sarımsaklı ve baharatlı yağıyla beraber bir fırın poşetine alın. önceden ısıtılmış 180 derece fırında tavuk etleri iyice yumuşayıncaya kadar yaklaşık 20-25 dakika pişirin. Kayısılı sos için kuru kayısıları kaynar suda yumuşayıncaya kadar yaklaşık 5 dakika haşlayın. Suyunu süzüp ayrı bir sos tenceresine alın. üzerine portakal suyu, toz kırmızı biber ve tatlı ekşi sosu ilave edip 10 dakika pişirin. Noodle makarnayı haşlayıp suyunu süzün ve bir servis tabaklarına paylaştırın. üzerlerine tavuk göğüs etlerini yerleştirip kişniş yaprakları ve dilimleyip hafif kızarttığınız kırmızı kapya biberi ile süsleyin. Yanında kayısılı sos ile sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:127253 • adı:Kayısı Soslu Tavuklu Noodle • gönderen:baro • indirme tarihi:04.05.2024 - 08:42