



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PASTIRMALI TAVUK SOTE

Elif Korkmazel

400 gr. kuşbaşı tavuk eti  
4 adet sivri biber  
2 diş sarımsak  
10-12 adet arpacık soğan  
1/2 çay bardağı sıvı yağ  
1 çay bardağı su  
200 gr. pastırma  
Tuz, karabiber, köri ve kırmızıbiber

Tavuk etini yüksek hararetle ateşte, suyunu salıp çekene kadar soteleyin. Tuz ve karabiber ekleyin. İnce doğranmış sivri biberleri ekleyin. Biraz daha soteleyip arpacık soğanları, sarmısağı ve kalan baharatları ilave edin. Hızlı bir şekilde karıştırarak pişirin. Sıvı yağı ekleyip beş dakika daha kavurun. İri doğranmış pastırmaları üzerine ilave edip iki-üç dakika daha karıştırdıktan sonra servis tabağına alın.