



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAC KAPAMADA SOĞANLI TAVUK (NİĞDE)

Niğde İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

2 kg Soğan
13 haşlanmış adet Baget
2 su bardağı tavuk suyu
6 adet Domates
4 adet Yeşil Biber
1 su bardağı zeytinyağı
1 Yemek kaşığı nane
1 yemek kaşığı toz biber
1 tatlı kaşığı karabiber
2 yemek kaşığı salça
1 çay bardağı un
Tuz

Soğanlar Küp şeklinde doğranarak tencereye konur yarım su bardağı zeytinyağı ilave edilerek kavrulur. Kavurma esnasında doğranmış domates ve biberler ilave edilerek kavurma işlemine devam edilir. Sonra salça, tuz ve baharatlar ilave edilerek karıştırılır, sonra ocaktan alınarak bir tepsiye tabanını örtecek şekilde serilir. Üzerine haşlanmış tavuk bagetleri dizilerek bagetlerin üzerine un serpilir, bir tavada yarım bardak zeytinyağı ile toz biber kızdırılarak karıştırılır, yapılan sos bagetlerin üzerinde gezdirilerek 2 su bardağı tavuk suyu ilave edilir, sac kapamada 30 dakika pişirildikten sonra servis edilir.

