SEBZELİ TAVUK KAVURMA

Malzeme
- 4 adet piliç kalça
- 3 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour tereyağlı margarin
- 250 g beyaz lahana
- 3 adet pırasa
- ½ su bardağı mısır
- ½ demet dereotu
- 1 adet havuç
- 3 adet taze soğan
- 2 yemek kaşığı soya sosu
- tuz ve karabiber

Hazırlanışı
1. Beyaz lahanayı, pırasaları, dereotunu ve taze soğanları ayıklayıp ayrı ayrı kıyın.
2. Havucun kabuğunu kazıyıp rendeleyin. Tavukları şerit şerit doğrayın.
3. Yayvan bir tava veya wok tenceresinde Sana Crème Bonjour tereyağlı margarini kızdırıp içine şerit şerit doğradığınız piliç kalçaları ilave edip piliç etleri renk alıncaya kadar kavurun.
4. Piliç kalçaları renk alınca içine kıyılmış beyaz lahanaları ilave edip kavurmaya devam edin. Daha sonra içine kıyılmış pırasa ve rende havucu koyup pişirmeye devam edin.
5. En son olarak içine soya sosu, kıyılmış taze soğanları, naneyi, dereotunu, tuz ve karabiberi ilave edip bir taşım pişirdikten sonra sıcak olarak önceden hazırladığınız Sana Crème Bonjour tereyağlı margarin ile pişirdiğiniz beyaz pilav ile birlikte servis edin.

© lezzetler.com tarif no:28703 • adı:Sebzeli Tavuk Kavurma • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:27.04.2024 - 10:46