



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SEMİZOTLU TAVUK SOTE

2 adet tavuk göğsü  
1 adet soğan  
2 su bardağı su  
2 çorba kaşığı margarin  
1 çorba kaşığı salça  
1 demet semizotu  
Tuz, karabiber

Tavuk göğüslerini dilimleyip soğanla birlikte haşlayın. Piyazlık doğradığınız soğanları 1 çorba kaşığı margarinde kavurun. Salça ilave edin. Tavuk göğüslerini de ekleyip kavurun. Haşlama suyundan da 1 su bardağı ekleyin. Bir taşım kaynatın. Semizotunu yıkayıp incecik kıyın, sosa karıştırın. Tuz, karabiber katın. Bir taşım daha pişirdikten sonra servis edin.



Fotoğraf "BEYAZ BALINA" tarafından gönderildi. 25.05.2015