



SOĞANLI TAVUK GÖĞSÜ

1 su bardağı sıcak su
Tuz
Sıvı yağ
Pul biber
Fesleğen
1 yemek kaşığı salça
2 adet kuru soğan
Kuşbaşı doğranmış tavuk göğsü

Kuşbaşı doğranmış tavuk göğsünü suyunu çekinceye kadar kavurun. İnce kıyılmış soğanı üzerine ekleyin. Bir su bardağı suyu ve bir yemek kaşığı salçayı üzerine ekleyin. Daha sonra istediğiniz baharatı ve tuzu ekleyin, su çekilinceye kadar pişirmeye devam edin.

