SOSLU TAVUK

Tavuğu iyice temizleyip, yıkadıktan sonra bol suda haşlayın. İyice pişen tavuğu ayıklayın ve ufak parçalara ayırın. Öte yandan ufak bir tencereye 1 kaşık yağ, 1 çorba kaşığı un koyup bir müddet kavurun. Üstüne 1 bardak su ilâve edin. Karışım boza kıvamına gelince ateşten indirin. Üzerine daha önceden haşlayıp küçük küçük doğradığınız havuç ve bezelyeyi ilâve edin. Bunların hepsini firma dayanıklı bir kaba koyduğunuz tavuğun üzerine döküp fırına sürün. Üstü pişince çıkarıp sıcak sıcak servis yapın.

ML® Meyaneli Tavuk için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:53309 • adı:SOSLU TAVUK • gönderen:karaca • indirme tarihi:03.06.2024 - 17:53