SOYA SOSLU TAVUK

Malzeme
- 2 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour
- 2 adet tavukgöğsü
- 3 yemek kaşığı soya sos
- 2 yemek kaşığı ayçiçek yağı
- 2 yemek kaşığı susam
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 3 diş sarımsak
- Makarnası:
- 2 su bardağı burgu makarna
- 3 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour
- 3 su bardağı tavuk suyu
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı
1. Tavuk göğüslerini şeritler halinde doğrayın.
2. Sarımsakları ayıklayıp, kıyın.
3. Tencerenin içine 3 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour koyup, kızdırın. Sana Crème Bonjour kızınca içine çiğ makarnaları koyup, kavurun.
4. Makarnalar pembeleşince içine tavuk suyunu, tuz ve karabiberi ekleyip karıştırın. Tencerenin kapağını kapatıp, kısık ateşte pilav gibi pişirin.
5. Makarna pişerken yayvan bir tabağa soya sosu, ayçiçek yağını, susamı, kekiği, kırmızı pul biberi, sarımsağı ekleyip karıştırın. Hazırladığınız sosa şerit doğradığınız tavukları ilave edip, sosa iyice bulayın.
6. Yayvan bir tavada 2 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour kızdırıp, içine soslu tavukları ilave edip kavurun.
7. Servis tabağına pişen makarnayı alıp üzerine soya soslu tavuğu koyup, sıcak olarak servis edin.

ML® Soya Soslu Tavuk için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:28770 • adı:Soya Soslu Tavuk • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:19.05.2024 - 15:03