# TARÇINLI TAVUK (KEŞMİR PAKİSTAN)

MALZEMELER
1 adet tavuk veya 4 parça tavuk eti
1 adet soğan
Yarım çay kaşığı karabiber, tuz
1 yemek kaşığı tereyağ
Yarım kahve fincanı zeytinyağı

YAPILIŞI
Bir tencereye, yarısına kadar su koyup içine tavuğu yerleştirin, 1 ad soğanı bütün olarak içine koyun. Üzerine tuzu ve karabiberi serpin 10-15 dakika haşlayın. Tavuğu haşladıktan sonra tencerenin içinde alıp suyunu süzdürün.
Küçük bir kapta zeytinyağı, tarçın ve toz karabiberi karıştırın. Bu karışımı haşlanmış tavuğun her tarafına sürün Tavuğu yağlanmış tepsiye koyun pembeleşinceye kadar fırında pişirin.
Fırından çıkardığınız tavuğu üzerine parça parça tereyağını koyup servis tabağına alın. İsteğe göre pilavla birlikte servis yapın.

ML® Urdu Tavuğu için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:5149 • adı:Tarçınlı Tavuk (Keşmir Pakistan) • gönderen:Döner • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:37