



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK KAVURMA

500 gram tavuk eti
1 soğan
3 dal taze soğan
3 diş sarımsak
2 çorba kaşığı tereyağı
2 sivri biber
2 domates
Tuz, karabiber, kimyon
2 kaşık çiğ krema

Domatesleri rendeleyin, sivri biberleri ince doğrayın. Tencerede tereyağını eritip, içine irice doğranmış soğanı ve tavuk etini ekleyip 10 dakika kavurun. Ezilmiş sarımsakları ve doğranmış sivri biberleri ilave edip 10 dakika daha pişirin. Domatesleri, tuz ve baharatını koyun, kapağını kapatın. 5 dakika daha pişirdikten sonra üzerine çiğ kremayı katıp bir taşım kaynatın. Ocaktan alıp lavaş ekmeklerinin içine sarıp servis tabaklarına aktarın, sıcak sıcak ikram edin.



Fotoğraf "şehriban" tarafından gönderildi. 16.08.2014