



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

TAVUK SALSA

Sahrap Soysal

1 yemek kaşığı sıvıyağ
500 gr tavuk göğüs eti
1 adet orta boy soğan
1 adet kırmızı biber
1 su bardağı salsa sos
½ su bardağı rendelenmiş Çedar peyniri

Tavuk göğüs etini julyen usulü doğrayın. Soğanı ve biberi ince ince kıyın.
Bir tavada sıvıyağı kızdırıp tavuk, soğan ve biberleri ekleyin. Arada karıştırarak 10-12 dakika tavukların pembeliği gidene kadar pişirin.
Salsa sosunu ekleyip kaynayana kadar pişirmeye devam edin.
Ateşten alıp üzerine peyniri serpin ve tavanın kapağını kapatıp peynirler eriyene kadar 5 dakika dinlendirin.
Pişirdiğiniz sade pilavın üzerinde sıcak olarak servis edin.