



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK SOTE

<https://dogadakiyabanci.com>

500 gr tavuk göğüs
2 adet kırmızı biber
2 adet yeşil sivri biber
Yarım çorba kaşığı tereyağı
Yarım çay bardağı zeytinyağı
Tuz
Pul biber
Kekik

Tavuk göğüsleri sotelik doğranır. Kırmızı biber ve yeşil biberler istenilen boyuta göre doğranır. Biraz büyük doğranması, erime payı sonrası tadını daha çok hissettirir. Az kızmış tavaya tereyağı konulur. Erimeye yakın zeytinyağı veya ay çiçek yağı dahil edilir. Tavukların pişme süresine yakın biberler dahil edilir. tuz eklenir. Bir müddet (biberler eriyene kadar) kızartılır. Yemek ateşten çıkarılır pul biber kekik eklenir.

