



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK SOTE

Tavuk Göğsü 2 adet
Kemiksiz Tavuk But 2 adet
Kuru Soğan 1 adet
Yeşil Biber 2 adet
Kıyık Biber 1 adet
Sarımşak 2 diş
Domates Püresi 200 g
Zeytinyağı 4 çorba kaşığı
Kimyon 1 çay kaşığı
Karabiber 1 çay kaşığı
Pul Biber 1 çay kaşığı
Tuz 1 çay kaşığı
Su (Kaynar) 1 çay bardağı

Gurme Şef Çok Amaçlı Pişiriciyi 180°Cde Sote moduna alın ve içerisine 2 yemek kaşığı zeytinyağını ilave ederek ısınması için 3-4 dk. kadar bekleyin. Daha sonra hazneye tavuk göğsü ve kemiksiz tavuk butlarını iri küpler halinde doğrayıp ekleyin. Tavuklara karabiber ve tuz ilave edip soteleyin. Yarı sotelenen tavukları hazneden alın, küp küp doğradığınız soğanı ve kıyılmış sarımşak ekleyin ve sotelemeye devam edin. Hazneye biberleri küp küp doğrayıp ekleyin ve 2-3 dk. kadar terletin. Ardından soğan ve biberleri hazneden alın. Kalan 2 yemek kaşığı zeytinyağını hazneye koyun ve 1-2 dk. ısınması için bekleyin. Domates püresini ekleyip 2-3 dk. kadar pişirin. Tavuk ve biberleri ekleyip karıştırın. Kimyon, karabiber, pul biber ve tuz ekleyip karıştırın. Sıcak suyu ekleyip 12-14 dk. kadar pişirin.

Not: Gurme Şef Çok Amaçlı Pişiricinin kapağı, Sote modunda yemek pişirirken açık kullanılmalıdır.

