



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK SOTE

- 1 dolu yemek kaşığı tereyağı
- 1 kiloya yakın tavuk pirzola (kuşbaşı)
- 1 havuç (boydan ikiye bölüp ince kıyılmış)
- 1 iri soğan (ay şeklinde doğranmış)
- 7-8 renkli çarliston biber (ince kıyılmış)
- Tuz
- Yarım çay kaşığı karabiber
- Yarım çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı tozbiber
- Kreması için:
 - 1 su bardağı süt
 - 1 silme tatlı kaşığı un
 - 1 silme çay kaşığı tuz

Tavuk pirzolar kuşbaşı doğranır. Derin tavada tereyağ eriyince tavuklar eklenip suyunu salıp çekene kadar kapağı kapalı ara ara karıştırarak sotelenir. Soğan ve havuç eklenip 2-3dk sotelenir. Biberler eklenip 2-3dk sotelenir. Baharatlar eklenip karıştırılır. Bu esnada kreması hazırlanır. Süt, un, tuz cezveye alınıp karıştırılır. Kısık ateşte karıştırarak kaynamaya başladığı an altını kapatıp tavuğun üzerine gezdirilip, karıştırılır. 2-3dk sonra altı kapatılıp servis edilir.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 27.02.2024