



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK SOTE

- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 300 gram tavuk göğsü
- 1 adet soğan
- 1 adet yeşil biber
- 1/2 adet kırmızı biber
- 1 adet doğranmış domates
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı kuru nane

Tavanın içerisine iki yemek kaşığı sıvı yağını dökün. Üzerine 300 gram doğranmış olduğunuz tavukları ekleyin ve yüksek ateşte soteleyin.

Pişen tavukların üzerine doğranmış soğanları ekleyerek sotelemeye devam edin.

Doğranmış yeşil biber ve kırmızı biberi de üzerine ekleyin.

Ardından doğradığınız domatesi de tavanın içerisine aktarın.

Suyunu çektikten sonra sırasıyla; tuz, karabiber, pul biber ve kuru naneyi ilave ederek güzel bir şekilde karıştırın.

Güzelce pişen tavuk sotenizi ocaktan alıp servis edebilirsiniz.

