



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAVUK SOTE

Yarım kg tavuk göğsü  
1 adet soğan  
3 adet sivribiber  
2 adet domates  
1 tatlı kaşığı salça  
Yarım çay bardağı sıvıyağ  
1 çay kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karabiber  
1 çay kaşığı pulbiber

Tavuğu kuşbaşı şeklinde doğrayıp, tencereye ayçiçeği yağı ve doğradığınız tavuğu ilave ederek, hafif sulu kalıncaya dek kavuralım. İnce ince doğradığınız sivri biberleri ve soğanları tavuğun üstüne ilave edip iyice karıştırın. 5 dk. boyunca kapağı kapalı olarak pişirelim. Beş dakikanın sonunda domatesleri ilave edelim (kabuğunu soyup küp küp doğramanız daha da iyi olacaktır.) Bir kaptaki köri ile birlikte baharatları yarım bardak suda eritip doğradığınız domateslerin üzerine ilave edin daha sonra tuzunu atıp, suyunu çekene dek pişirelim. Son olarak tavuk sotemizi sıcak olarak servis yapabiliriz.



Fotoğraf "patavat" tarafından gönderildi. 24.02.2020