



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK SOTE

- 4 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 3 Adet kırmızı biber
- 1 Kg. tavuk göğsü
- 1 Tatlı Kaşığı tuz
- 5 Diş sarımsak
- 4 Baş soğan
- 3 Adet Domates
- 1 Tatlı Kaşığı karabiber
- 3 Adet yeşil biber

kuşbaşı şeklinde doğranan tavuk göğüsleri önceden ısıtılmış tava atılır, su salar ise suyu çektilir. Suyunu çekince 4 yemek kaşığı Sana Klasik eklenir ve biraz daha sotelenir. Sotelenen tavuklara kalın piyazlık doğranan soğanlar ve küçük küpler şeklinde doğranan domatesler ve tuz eklenir. Soğanlar ölünce biberler de eklenir. Biberler de pişmeye dönünce yemeğimiz hazır. Ocağın altı söndürülmeden hemen önce dikine ikiye bölünen 5 diş sarımsak ilave edilir, güzelce karıştırılır ve ocak kapatılır. Ocak kapatıldıktan sonra 1 tatlı kaşığı karabiber eklenir karıştırılır. Yemeğimiz servise hazır.



Fotoğraf "piano" tarafından gönderildi. 20.08.2020