



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TAVUK SOTE

4 Yemek Kaşığı Sana Klasik Kase  
4 Adet Domates  
1 Adet kurusoğan  
4 Çorba Kaşığı sana yağ  
250 gr parça tavuk eti  
4 Adet biber  
3 Diş sarımsak

Sarımsakları ortadan ikiye kesin Tencereye sanayağı koyun ve önce kuru soğanları sonra biberleri atarak 2 dakika kavurun Ardından tavukları ve sarımsakları atıp karıştırarak kavurun Domatesleri ekleyin ve hiç karıştırmadan üzerine tuz ile baharatları serpip,tencerenin kapağını kapatın Kısık ateşte tavuk sote suyunu çekene kadar, tavuklar yumuşayana kadar pişirin.