SOSLU TAVUK TANTUNİ

500 gram tavuk göğsü
2 adet kuru soğan
3 adet domates
Yarım demet maydanoz
Zeytinyağı
Tuz
Karabiber
Kimyon
Pul biber
4 adet lavaş
Sosu için:
Yoğurt
Dilerseniz sarımsak
Tereyağı
Kırmızı pul biber

Tavukları haşlayıp küçük küpler halinde doğrayın.
Tavayı güzelce kızdırıp zeytinyağını ve baharatları kokusu çıkana kadar tavada çevirin.
İçine tavukları ekleyip dışları kızarana kadar kavurun.
Soğanı piyazlık, domatesleri ise küp küp doğrayın.
Tavukları ocaktan almadan hemen önce soğanı ve domatesi ekleyip karıştırın.
İnce kıyılmış maydanozu da ilave edip malzemeyi lavaşlara bölüştürün.
Dürüm haline getirdikten sonra dilerseniz üzerine çırpılmış yoğurt ve kırmızı biberli yağ gezdirerek servis edebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:155201 • adı:Soslu Tavuk Tantuni • gönderen:dedenin • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:54