



TAVUKLU TILKIŞEN KAVURMA

Milli Eğitim Bakanlığı

1 demet tilkişen otu
3 adet orta boy soğan
6-7 adet biber kurusu
250 gram tavuk göğsü
4 yemek kaşığı tereyağı
1 çağ kaşığı tuz

Tilkişenler kibrit çöpü uzunluğunda, tavuk göğsü kuşbaşı, soğanlar piyazlık doğranır. Tereyağı bir tavada eritilir, soğanlar pembeleşene kadar kavrulur. İçerisine tavuk göğsü ilave edilir. Kuru biberler elde hafifçe ufalanarak eklenir, ardından tilkişen otları konulur. Tuzu ilave edilip 15 dakika ocakta kavrulur. Servis tabağına alıp servis edilir.

