



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUFKA HAVUZUNDA ZERDEÇALLI NEFİS TAVUK SOTE

Zehra Şener

- 2 Adet Keskinöğlü Tavuk Göğsü
- 1 Adet Kuru soğan
- 2 Adet Domates 2 Adet Yeşilbiber
- 1/2 Adet Kırmızı yağ biberi
- 2 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 1 Su Bardağı Rende kaşar
- 2 Adet Hazır taze yufka
- 1 Su Bardağı Yoğurt
- 1 Çay Bardağı Sıvı yağ
- 1 Çay Kaşığı Karbonat
- 1/2 Demet Maydanoz
- 1 Çay Kaşığı Tuz
- 1 Çay Kaşığı Karabiber
- 1 Çay Bardağı Pul biber
- 1 Çay Kaşığı Zerdeçal

Geniş bir tavada 1 yemek kaşığı tereyağının içine soğanları koyup, kavurun. Yağın üzerine kuşbaşı doğranmış tavuk etlerini ekleyerek iyice kavurun. Üzerine incecik doğranmış yeşil ve kırmızıbiberleri ilave edip, biraz daha kavurun. Soyulmuş ve minik minik doğranmış domatesleri de koyarak, kavurmaya devam edin. Etler kavrulunca baharatları ve tuzu ekleyin, ocağın altını kapatın. Kiyılmış maydanoz serpin ve soğuması için bekletin. Soteleri fırında pişmiş yufka havuzlarında pişirin ve kaşarla süsleyin.

