Tavuklu Sebze Sote

Süre: 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 25 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 3-4 kişilik

Malzemeler:

- 400 g tavuk göğüs (kuşbaşı)
- 1 adet soğan
- 1 adet kapya biber
- 1 adet kabak (yarım ay)
- 1 adet havuç (ince dilim)
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı köri (opsiyonel)

Servis Önerisi:

Yanına bulgur pilavı veya yoğurtla servis edebilirsiniz.

Yapılışı:

1. Tavuğu soteleme:

- Yağı tavada ısıtın, tavuğu 6-7 dakika soteleyin.

2. Sebzeleri pişirme:

- Soğanı ekleyip 2 dakika çevirin, ardından havuç ve biberleri ekleyin.
- Kabağı ekleyin, baharatları ilave edip 10-12 dakika pişirin.

>> **İpucu:** Sebzelerin diri kalmasını istiyorsanız kapağı kapatmadan, orta ateşte hızlı pişirin.

Kiraz'ın Mutfağı