



KIRAZ'IN
MUTFACI



Tek Tavada Tavuk Sote



Süre: 30 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 20 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 3-4 kişilik

Malzemeler:

- 400 g tavuk göğüs (kuşbaşı)
- 1 adet soğan
- 1 adet kapy biber
- 1 adet yeşil biber
- 1 adet domates
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı toz biber
- 1/2 çay kaşığı karabiber

Servis Önerisi:

Pilav veya lavaş ile servis edebilirsiniz. Yanına cacık iyi gider.

Yapılışı:

1. Tavuğu soteleme:

- Tavada yağı ısıtın, tavukları yüksek ateşte 6-7 dakika soteleyin.

2. Sebzeleri ekleme:

- Soğan ve biberleri ekleyip 5 dakika pişirin.
- Domates ve baharatları ekleyin, 6-7 dakika daha pişirin.

>> **İpucu:** Tavuğu önce yüksek ateşte mühürlemek suyunu salmasını azaltır.