

Tavuk Sote

Süre: 40 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 25 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler

- 500 gr tavuk göğsü (kuşbaşı doğranmış)
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 adet soğan (yemeklik doğranmış)
- 2 adet yeşil biber (doğranmış)
- 1 adet kırmızı biber (doğranmış)
- 2 adet domates (küp doğranmış)
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 çay bardağı sıcak su

Yapılışı:

1. Tavukları Kavurma:

- Geniş bir tavaya sıvı yağı ekleyin.
- Kuşbaşı doğranmış tavukları yüksek ateşte, suyunu salıp çekene kadar **8–10 dakika** boyunca kavurun.

2. Soğan ve Biberleri Ekleme:

- Yemeklik doğranmış soğanları ekleyerek **3 dakika** boyunca kavurun.
- Ardından doğranmış yeşil ve kırmızı biberleri ekleyin, **2–3 dakika** daha kavurmaya devam edin.

3. Domates ve Salçayı Ekleyin:

- Küp doğranmış domatesleri ekleyin ve **2 dakika** karıştırarak pişirin.
- Salçayı ekleyerek iyice yedirin.

Kiraz'ın Mutfağı

4. Baharat ve Suyu Ekleyerek Pişirme:

- Tuz, karabiber, pul biber ve kekiği ekleyerek karıştırın.
- **1 çay bardağı sıcak su** ekleyin.
- Kısık ateşte, kapağı kapalı şekilde **10 dakika** pişmeye bırakın.

5. Servis:

- Tavuk sote suyunu hafifçe çektikten sonra ocaktan alın.
- Sıcak servis yapın. Yanında pilav veya lavaş ile sunabilirsiniz.

>> Lezzet İpucu:

Tavuk sotenize ekstra aroma katmak için **bir çay kaşığı köri** ekleyebilirsiniz. Ayrıca, daha hafif bir tat için son aşamada **bir tatlı kaşığı tereyağı** ekleyerek lezzetini artırabilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı