

Erikli Ekşili Tavuk

Toplam 50 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 30 dk

4 kişilik

Orta

~284 kcal

Açılış 17/10

Erikli ekşili tavuk, tavuk etini taze erik ve soğanla pişirerek Bursa sofralarında aza uygun hafif ekşili bir ana yemek kurar.

Malzemeler

- 700 gr Tavuk but kuşbaşı
- 250 gr Yeşil erik
- 1 adet Kuru soğan
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Tuz
- 4 porsiyon Pirinç pilavı

Yapılışı

1. Soğan zeytinyağında 4 dakika çevirin.
2. Tavukları ekleyip renk alana kadar 8 dakika soteleyin.
3. Yemeğe 1 su bardağı su ve tuz ekleyip 15 dakika pişirin.
4. Erikleri ekleyip 6 dakika daha pişirin ve pilavla servis edin.

PÜF NOKTASI

Erikleri çok erken eklememek pişme sonunda formunu koruyup yemeği bulandırmaması için önemlidir.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında sade pirinç pilavıyla servis edin.