

# Erikli Tavuk Sote

Toplam 26 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Kolay

~286 kcal

Kirklareli usulü erikli tavuk sote, tavuğu taze erik ve soğanla buluşturarak tatlı ekşi dengeli bir tava yemeği yapar.

## Malzemeler

- 500 gr Tavuk göğsü
- 5 adet Erik
- 1 adet Soğan
- 1 tatlı kaşık Kekik
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

## Yapılış

1. Tavuğu zeytinyağında 6 dakika yüksek ateşte pişirin.
2. Soğan ekleyip 4 dakika daha çevirin.
3. Eriği ve kekiği katıp 4 dakika pişirerek servis edin.

### PÜF NOKTASI

Eriği son 4 dakikada eklemek meyvenin tavada tamamen dağılmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanında sade pirinç pilavıyla servis edin.