

Isparta Gül Sirkeli Tavuk

Toplam 40 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Kolay

~248 kcal

Açılış 7/10

Isparta gül sirkeli tavuk, tavuğu hafif gül sirkesi ve soğanla pişirerek Akdeniz'in iç kesimlerinde ekşi aromalı parlak ve sulu bir ana yemek oluşturur.

Malzemeler

- 600 gr Tavuk kalça
- 1 adet Kuru soğan
- 2 yemek kaşığı Gül sirkesi
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Servis için

- 2 su bardağı Pirinç pilavı

Yapılış

1. Tavuğu yağda 6 dakika mühürleyin.
2. Soğan ekleyip 5 dakika daha pişirin.
3. Sirkeyi katıp 10 dakika kısık ateşte pişirin, pilavla servis edin.

PÜF NOKTASI

Sirkeyi yüksek ateşte son bölümde vermek tavukta keskin değil parlak bir asidite bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında pilavla servis edin.