

Kuru Biberli Tavuk Tava

Toplam 32 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~292 kcal

Açılış 7/10

Mardin usulü kuru biberli tavuk tava, tavuk parçalarını kuru biber ve soğanla buluşturarak hafif acılı ve bölgesel karakterli bir ana yemek oluşturur.

Malzemeler

- 600 gr Tavuk kalça
- 6 adet Kuru biber
- 1 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 su bardağı Su

Yapılış

1. Kuru biberleri sıcak suda 10 dakika yumuşatın.
2. Tavuk ve soğan tavada 5-6 dakika soteleyin.
3. Yumuşayan biberleri tavaya alıp karıştırın.
4. Suyu ekleyip yemeği orta ateşte pişirmeye bırakın.
5. Tavayı 15-18 dakika kontrollü şekilde pişirin.

PÜF NOKTASI

Kuru biberi 5 dakika sıcak suda bekletmek tavada daha hızlı yumuşamasına yardımcı olur.

SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, yanında bulgur pilav ve yoğurt sunun.