

# Muğla Tavuklu Çökertme

Toplam 50 dk

Hazırlama 22 dk · Pişirme 28 dk

4 kişilik

Orta

~480 kcal

Muğla tavuklu çökertme, ç1t patates taban1 sar1msaklıyoğurt ve baharatlı tavukla tamamlay1paha hafif bir Bodrum tabağ1 haz1rlar.

## Malzemeler

- 500 gr Tavuk göğsü
- 4 adet Patates
- 1.5 su bardağ Yoğurt
- 2 diş Sar1msak
- 1 su bardağ Domates sosu
- 1 yemek kaşığı Tereyağ1
- 1 çay kaşığı Kekik

## Yapılışı

1. Patatesleri kibrit doğrayıp soğuk suda 10 dakika bekletin.
2. Patatesleri kurutup kızgı yağda 5-6 dakika kızartın.
3. Tavukları ince şerit kesip baharatla tavada 10 dakika pişirin.
4. Yoğurdu sar1msakla karıştırıp domates sosunu tereyağ1yla sıtın.
5. Patates, yoğurt, tavuk ve domates sosunu sırayla tabağa alın.

### PÜF NOKTASI

Patatesleri nişastasından arındırma için zarmalar kullanın.

### SERVIS ÖNERİSİ

Domates sosu ve sar1msaklıyoğurtla hemen servis edin.

## Alerjenler

Süt