

Şevketibostanlı Tavuk Sote

Toplam 34 dk

Hazırlama 6 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~286 kcal

Açılış 17/10

Aydin usulü şevketibostanlı tavuk sote, tavuk parçalarını kikenli ot ve limonla buluşturarak hafif ekşi, sulu ve Ege akşamına uygun bir ana yemek yapar.

Malzemeler

- 500 gr Tavuk göğsü
- 250 gr Şevketibostan
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

1. Şevketibostan temizleyip doğrayıp soğanı ince dilimleyin.
2. Tavuk göğsünü tavada 5-6 dakika soteleyin.
3. Soğanı ve şevketibostanı ekleyip 4 dakika daha çevirin.
4. Limon suyu ve zeytinyağı katıp yemeği 10 dakika pişirin.
5. Tavuk ve otlar yumuşayıncaya servis edin.

PÜF NOKTASI

Şevketibostan'ın haşlamak tencerede daha yumuşak bir doku verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Pirinç pilav veya buhar çekmiş bulgurla birlikte, yanında limonlu yeşillik karışımıyla tamamlayın.