

Sumaklı Tavuk Sote

Toplam 30 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Kolay

~286 kcal

Kilis usulü sumaklı tavuk sote, tavuğu biber ve sumakla buluşturarak parlak aromalı bir tava yemeği yapar.

Malzemeler

- 500 gr Tavuk göğsü
- 2 adet Kıpıya biber
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Sumak
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılı

1. Tavuğu tavada 6 dakika mühürleyin.
2. Soğan ve biberi ekleyip 6 dakika daha pişirin.
3. Sumağı katıp yemeği 2 dakika çevirerek servis edin.

PÜF NOKTASI

Sumağı bıcaktan almaya yaklaştırmak rengini daha canlı tutar.

SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin.