

Tavuk Sote

Toplam 45 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 30 dk

4 kişilik

Orta

~350 kcal

Açılış 18/10

Sebzeli tavuk sote, pratik ve doyurucu bir ana yemek.

Malzemeler

- 500 gr Tavuk göğsü
- 1 adet Soğan
- 2 adet Biber
- 2 adet Domates
- 2 adet Patates
- Sıyğ
- Tuz
- Baharatlar

Yapılış

1. Tavuk göğsü, soğan, biber, domates ve patatesi eş boyutlu doğrayın.
2. Tavuğu az yağda yüksek ateşte renk alıncaya kadar 5 dakika soteleyin.
3. Soğan ve patatesi ekleyip 4 dakika daha çevirin.
4. Biber ve domatesi katı kapağı kapalı biçimde 10 dakika pişirin.
5. Tuz ve baharatlar ekleyip 5 dakika daha pişirerek sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Tavuğu yüksek ateşte önce mühürleyin; sebzeyle pişerken suyunu daha iyi korur.

SERVİS ÖNERİSİ

Pirinç pilav veya buhar çekmiş bulgurla birlikte, yanındaki monlu yeşillik karşılıklı tamamlayın.