

Erikli Ekşili Tavuk

Toplam 64 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 44 dk

4 kişilik

Orta

~284 kcal

Açılış 17/10

Erikli ekşili tavuk, tavuk etini taze erik ve soğanla pişirerek Bursa sofralarında aza uygun hafif ekşili bir ana yemek kurar.

Malzemeler

- 700 gr Tavuk but kuşbaşı
- 250 gr Yeşil erik
- 1 adet Kuru soğan
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Tuz
- 1 adet Domates
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 0.3 çay kaşığı Karabiber

Yapılış

1. Tavuk parçalarını tuz ve karabiberle ovup tencereye alın.
2. Tavuğu yağda 6 dakika mühürleyin.
3. Soğan ve domatesi ekleyip 5 dakika pişirin.
4. Erik, limon suyu ve sıcak suyu tencereye ekleyin.
5. Yemeği 28 dakika pişirin, tavuk kemikten kolay ayrılmasını.
6. Sosu 5 dakika dinlendirip pilavla servis edin.

PÜF NOKTASI

Erikleri çok erken eklememek pişme sonunda formunu koruyup yemeği bulandırmaması için önemlidir.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında sade piring pilavla servis edin.