

# Erikli Tavuk Sote

Toplam 33 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 21 dk

4 kişilik

Kolay

~286 kcal

Açılış 7/10

Kirklareli usulü erikli tavuk sote, tavuğu taze erik ve soğanla buluşturarak tatlı ekşi dengeli bir tava yemeği yapar.

## Malzemeler

- 500 gr Tavuk göğsü
- 5 adet Erik
- 1 adet Soğan
- 1 tatlı kaşık Kekik
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 adet Yeşil biber

## Yapılış

1. Tavuğu kuşbaşı doğrayıp erikleri ikiye bölün.
2. Kirklareli sotesi için tavuğu tavada 6 dakika soteleyin.
3. Soğan ve biberi ekleyip 5 dakika pişirin.
4. Erikleri ve az sıcak suyu tavaya katın.
5. Soteyi 10 dakika kısık ateşte pişirin, erikler dağılsın.

### PÜF NOKTASI

Eriği son 4 dakikada eklemek meyvenin tavada tamamen dağılmasını sağlar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Yanında sade pirinç pilavıyla servis edin.