

# Isparta Gül Sirkeli Tavuk

Toplam 40 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Kolay

~248 kcal

Açılış 7/10

Isparta gül sirkeli tavuk, tavuğu hafif gül sirkesi ve soğanla pişirerek Akdeniz'in iç kesimlerinde ekşi aromalı parlak ve sulu bir ana yemek oluşturur.

## Malzemeler

- 600 gr Tavuk kalça
- 1 adet Kuru soğan
- 2 yemek kaşığı Gül sirkesi
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

## Servis için

- 2 su bardağı Pirinç pilavı

## Yapılış

1. Tavuk parçalarını kurularak tencerede 6 dakika mühürleyin.
2. Soğanı ekleyip tavukla birlikte 5 dakika pişirin.
3. Gül sirkesini tencereye katıp abandaki lezzeti kazıyın.
4. Ateşi kısarak tavuğu 10 dakika pişirin.
5. Sosu 3 dakika açık pişirin, sirke keskinliği baskın olmasın.
6. Tavuğu pilavın üstüne alıp tenceredeki sosla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Sirkeyi yüksek ateşte son bölümde vermek tavukta keskin değil parlak bir asidite bırakır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanında pilavla servis edin.