

Muğla Tavuklu Çökertme

Toplam 50 dk

Hazırlama 22 dk · Pişirme 28 dk

4 kişilik

Orta

~480 kcal

Açılış 9/10

Muğla tavuklu çökertme, ç1patates taban1sar1msaklyoğurt ve baharatlıtavukla tamamlay1paha hafif bir Bodrum tabağ1haz1rlar.

Malzemeler

- 500 gr Tavuk göğsü
- 4 adet Patates
- 1.5 su bardağ Yoğurt
- 2 diş Sarımsak
- 1 su bardağ Domates sosu
- 1 yemek kaşığı Tereyağ
- 1 çay kaşığı Kekik
- 2 su bardağ Sıyağ
- 0.8 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılış

1. Patatesleri kibrit doğrayıpsoğuk suda 10 dakika bekletin.
2. Patatesleri kurutup k1zg1yağda 5-6 dakika k1zart1n.
3. Tavuklarınce şerit kesip baharatla tavada 10 dakika pişirin.
4. Yoğurdu sarımsakla karıştırıp domates sosunu tereyağyla sıt1n.
5. Patates, yoğurt, tavuk ve domates sosunu sıraylaabağa al1n.

PÜF NOKTASI

Patatesleri nişastasındanarındırmaahacı zarmalarlaçılgar.

SERVIS ÖNERİSİ

Domates sosu ve sarımsaklyoğurtla hemen servis edin.

Alerjenler

Süt