

Şevketibostanlı Tavuk Sote

Toplam 34 dk

Hazırlama 6 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~286 kcal

Açılış 7/10

Aydınusulu şevketibostanlı tavuk sote, tavuk parçalarını dikenli ot ve limonla buluşturarak hafif ekşi, sulu ve Ege akşamına uygun bir ana yemek yapar.

Malzemeler

- 500 gr Tavuk göğsü
- 250 gr Şevketibostan
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 su bardağı Sıcak su
- 0.8 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Tavuğu kuşbaşı doğrayın. Şevketibostan temizleyip 4 cm kesin.
2. Tavuğu tavada 6 dakika soteleyin.
3. Soğan ekleyip 4 dakika yumuşatın.
4. Şevketibostan'a az sıcak suyu ekleyin.
5. Limonla birlikte 8 dakika pişirin, ot diri kalması için.

PÜF NOKTASI

Şevketibostan'ın haşlamak tencerede daha yumuşak bir doku verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Servis öncesi 5 dakika dinlendirin, üzerine sıcak zeytinyağı gezdirip yanına limon dilimi koyun.