

Tavuk Sote

Toplam 45 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 30 dk

4 kişilik

Orta

~350 kcal

Açılış 18/10

Sebzeli tavuk sote; tavuk parçalarını sarımsak salça ve baharatlarla mühürleyip soğan, biber, domates ve patatesle tek tavada buluşturarak doyurucu, evimsi bir akşam yemeği kuran klasik tabaktır.

Malzemeler

- 500 gr Tavuk göğsü
- 1 adet Soğan
- 2 adet Biber
- 2 adet Domates
- 2 adet Patates
- 3 yemek kaşığı Sarımsak salçası
- 1 çay kaşığı Tuz
- 2 diş Sarımsak
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 0.5 tatlı kaşığı Karabiber
- 0.5 tatlı kaşığı Pul biber
- 0.5 tatlı kaşığı Kekik
- 0.5 demet Maydanoz

Yapılışı

1. Tavuğu kuşbaşı kesin; soğanı yemeklik, biberleri 2 cm kare, patatesleri 1.5 cm küp doğrayın. Domatesleri rendeleyin.
2. Geniş tavada sırtta-yüksek ateşte tavuğu 6 dakika her yüzünü mühürleyin.
3. Soğanı ekleyip 4 dakika pembeleştirin, sarımsak 30 saniye çevirin; salçayı katıp 2 dakika kavurun.
4. Patates ve biberleri tavaya alıp 5 dakika çevirin; tuz, karabiber, pul biber ve kekiği ekleyin.
5. Rendelenmiş domatesi katıp kapakla kısık ateşte 18 dakika patates yumuşayana kadar pişirin.
6. Servis tabağına paylaştırmaya uygun şekilde bol kuyumlayarak maydanoz serpererek servis edin.

PÜF NOKTASI

Salçayı yağda 2 dakika kavurmadan suyu eklemeyin; aksi halde çığ tat kalır. Patatesi sotenin başında değil, soğanla birlikte ekleyip kısık ateşte pişerken dikkatli olmalısınız.

SERVIS ÖNERİSİ

Servis tabağına paylaştırılmasına bol kıyma, maydanoz serpin; yanında piriç pilav veya bulgur pilavıyla servis edin.