

Biberli Parmak Tavuk

Malzemeler

500 gram kemiksiz tavuk gogsu
2 adet kuru sogan
2 adet kirmizi biber
1 tatli kasigi Italyan Otlari Karisimi
Tuz
Karabiber
Tatli kirmizi toz biber
1 tutam kori

Yapilisi

Oncelikle tavuk etlerini parmak parmak dograyalim teflon tencerede cok az siviyağ ile soteleyelim. Soganlar piyazlik dograyalim suyu cekilen tavuga ekleyelim,iyice kavuralim. Mini mini dogranan kirmizi biberler tavuklu karisima ekleyelim, tuz, karabiber, tatli kirmizi toz biber ve italyan otlari karisimini ekleyelim tavuklar orta ateste pismeye birakalim.Pistikten sonra spagetti ve patates kizartmasi ile beraber servis edelim.Afiyet seker olsun:))