

Etl  Borulce

Malzemeler

250 gram tavuk kusbasi
1 kilogram borulce
4 adet domates
2 adet kuru soğan
4 yemek kaşığı sıvı yağ
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

Yapılışı

Borulcelerin iki ucunu ve kılçıklarını temizleyelim.

2 parmak kalınlığında doğrayalım.

Yıkayıp süzelim.

Kusbasi doğranmış tavuk etimizi yıkayıp tencereye koyalım.

Etimiz pembelesinceye kadar kavuralım.

Etimiz pembelesince sıvı yağ, zar şeklinde doğranmış soğan, karabiber ve tuz ilave edip kavurmaya devam edelim.

Doğranmış domates ve borulceleri ekleyelim.

Susuz kısık ateşte 30 dakika pıslırıp servis yapalım.

ellerimize sağlık