

Firinda Sebzeli Tavuk Incik

Malzemeler

1 kg tavuk incik
3-4 tane patates
1 buyuk kuru sogan
7-8 dis sarimsak
1 cay bardagi bezelye
4 tane sivri yesil biber
1-2 tane domates
1 tatli kasigi kekik
2 cay kasigi tuz
1 cay kasigi karabiber
SOSU ICIN: yarim corba kasigi domates salcasi
1 su bardagi sicak su

Yapilisi

Patatesleri soyup ayva dilimi dograyalim.Soganlari da ayni sekilde iri iri dograyalim.
Biberleri, sarimsaklari ve domatesleri de iri dograyip, hepsini bezelye, tavuk incikler ve baharatlarla bir guzel karistiralim.Yaglanmis firin tepsisine butun malzemeyi yayalim.
Uzerine sicak suda erittigimiz salcayi da dokup firina verelim.Yemegimiz kizarana kadar 220 dereceye ayarlanmis firinda 45-50 dakika pisirelim.
AFIYET OLSUN :)