

Patates Pureli Tavuk Sote

Malzemeler

3 adet orta boy patates

1 yemek k. tereyagi

2-3 yemek . zeytinyagi

1 su b. sut

1 silme cay k. karabiber

1 silme t. kasigi tuz

2 adet tavuk gogsu

1 kucuk sogan

Tuz, karabiber

1 yemek k. tereyagi

1 tatli k. kirmizi biber

Yapilisi

Patatesi soyup kup kup dograyin ve haslayin.

Iyice yumusayan patatesi catalla ezin.

Bir tencereye tereyagini koyup eritin. Uzerine ezilmis patatesi ekleyin.

Tuz ve karabiberini atin ve bir iki kez cevirin.

1 bardak sutu ekleyin. Sutu patatese iyice yedirdikten sonra altini kapatın.

Tavuk gogsunu kusbasi dograyin ve siviyaagda soteleyin. Iri dogranmis sogan ve biberleri de ekleyin.

Kizarmaya baslayan tavuk etlerine tuz ve karabiberi ekleyin ve birkac dakika sonra altini kapatın.

Genis bir servis kabina patates puresini alip yayın. Uzerine soteyi yayın. Uzerine de dilerseniz kizartilmis tereyagi ve pulbiberi dokup sicak sicak servis edin.