

Tavuk Durum

Malzemeler

4-6 KISILIK

1 tane tavuk gogsu

6 tane lavas ekmegi

1 tane yesil biber

1 tane kirmizibiber

1 tane domates

1 tane kuru sogan

3 corba kasigi sivi yag

1 cay kasigi tuz

1/2 cay kasigi karabiber

Pulbiber

Diger Malzemeler:

Pancar sos

1 tane patates

Kizartmak icin sivi yag

Yapilisi

Patatesleri dilimleyip kizartalim. Tavugu julyen dograyip tavaya yag ile birlikte koyalim.

Ocagi acip kavurmaya baslayalim. Tavuk kavrulurken icine julyen dogranmis sogani ve

biberleri ekleyip sotelemeye devam edelim. Icine domatesi, tuzu ve baharatlari atip

pisirelim. Lavas ekmegine pancar sos surup biraz kizarmis patates koyup tuz serpip tavugu sote yapalim. Durum yapip sicak ikram edebilirsiniz.

afiyet olsun