

Tencerede tavuk



Malzemeler:

- 400gr. tavuk filesi
- 4 orba kaşığı yağ
- 1 tatlı kaşığı yumuşak kori
- 2 adet ufak sođan
- 2 dl. sebze bulyonu
- 1 sarı biber
- 1 adet patlıcan
- 1 bađ brokoli
- Pekiřtirici madde
- Tuz ve biber

Yapılışı:

Tavuk filesini yaklaşık 1½ x 1½ cm kcklğnde parçalara bln. Yağı tencerede eritin ve kriyi ilave edip kızartın. Soğanları soyup, kare halinde kesin ve yağda kavurun. Tavuk etini ilave edip birlikte kavurun. Bulyon ve tuzu ilave edip yemeği yaklaşık 5 dakika pişirin. Biberi kare halinde kesin. Brokoli saplarını dilim dilim, tepelerini de ufak buket halinde kestikten sonra karıştırarak, 5 dakika hafif kaynamakta olan yemeğe ilave edin. Yemeđi uygun bir kıvama gelinceye dek karıştırın. Patlıcanları kare şeklinde iri iri doğrayın. Brokoli buketleri ve patlıcanları yemeğe ilave ettikten sonra 5 dakika daha kaynatmaya bırakın. Tuz ve biberini koyun.