

TAVUK CİLİ



Kategori: Balık & Et

oluşturuldu: on 2022-01-26
Onay veren: Supercook CL
Tavsiye eden: Kitchen Center
Chile
Toplam hazırlık zamanı:
24:43 Dakika

- Supercook SC350

MALZEMELER PORSIYONLAR 8 İÇİN

150 gram	2x2 parçalara doğranmış parmesan peyniri
80 gram	Ekmek kırıntısı (veya 5 dilim ekmek (kenarları çıkarılmış))
1 1/2 konserve	Yoğunlaştırılmış süt
1,2	Tavuk göğsü parçalara kesilmiş (6x4 cm) veya tavuk filetosu
1	Çeyrek kesim soğan
1/2	Soğan ikiye bölünmüş
1	Soyulmuş ve doğranmış havuç
1	Tavuk bulyon küpü az su ile seyreltilmiş
2 diş	sarımsak
40 mililitre	zeytinyağı
3 çay kaşığı	Sarı biber salçası (veya istediğiniz kadar)
1 çay kaşığı	Zerdeçal
5	Dilimlenmiş haşlanmış yumurta (dekorasyon için)
100 gram	Siyah zeytin (dekorasyon için)
	Tuz ve karabiber tatlandırmak için

ADIM ADIM HAZIRLAMA

Tüm tarifi görebilmek için lütfen [giriş yapın](#).

ALET

