TAVUK GÜVECİ

1 adet tavuk
3 adet kuru soğan
2 adet orta boy patates
2 adet sivri biber
4 adet domates
Tuz ve karabiber

Tavuk derisiyle birlikte küçük parçalara ayrılır. Tercihen toprak bir güvece yarım daire şeklinde doğğranmış soğanların yarısı konur. Üzerine tavuğun yarısı, kuşbaşı doğranmış patatesin yarısı, iri doğranmış biberler yerleştirildikten sonra tekrar soğan, tavuk ve patatesin kalan yarısı konur. Üzerine soyulmuş, doğranmış domates, tuz ve karabiber konur. Önce hızlı ateşte 10 dakika pişirildikten sonra ateş kısık konuma alınır, 1 saat kadar kapağını açmadan pişirilir.

ML® Sosisli Tavuk Sarma için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:23129 • adı:Tavuk Güveci • gönderen:semaver • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:47