TAVUK GÜVECİ

1 adet tavuk göğsü
1/2 demet maydanoz sapı
1 adet havuç
1 su bardağı bezelye
2 adet patates
1 adet soğan
Karabiber, tuz
Sosu için:
1 çorba kaşığı margarin
1 adet soğan
2 çorba kaşığı un
1 su bardağı tavuk suyu
2 çorba kaşığı krema
1 çorba kaşığı hindistancevizi
1/2 demet maydanoz

Tavuk etlerini, maydanoz sapları ve baharatlarla birlikte haşlayıp didin. Aynı suda küçük doğranmış sebzeleri 3 dakika kaynatın, bezelyeyi katın. 5 dakika daha pişirip süzün. Tavuk etiyle sebzeleri karıştırın, güveç kaplarına paylaştırın. Sosu için, soğanları margarinde kavurun. Unu ekleyip 2 dakika daha karıştırın, tavuk suyunu, kremayı, hindistancevizini ekleyin, koyu bir kıvam alana dek pişirin. Güveçlerin üzerine sosu gezdirip. 200 derecelik fırında pişirin.

ML® Salamlı Tavuk için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:65129 • adı:Tavuk Güveci • gönderen:Ercüment Çözer • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:01