



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

GÜVEÇTE BEZELYELİ TAVUK

- 1 adet tavuk
- 1 kutu konserve bezelye
- 3 adet domates
- 3 adet sivri biber
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz

Tavuk küçük parçalara ayrılır. Tencereye tereyağı konur, ısınınca tavuk parçaları atılır. İki yüzü renk alacak kadar kızartılır. Toprak bir güvece tavuk parçalarının yarısı yerleştirilir. Üzerine yarım daire şeklinde doğranmış soğan bırakılır. Kalan tavuk parçaları dizilir. Suyu süzölmüş konserve bezelye, küp doğranmış domates, bir kaç parçaya ayrılmış biber ve tuz eklenir. Güvecin kapağı kapatılır. Kısık ateşte 1 saat pişirilir.