GÜVEÇTE PATATES PÜRELİ PIRASALI TAVUK

3 adet patates
1 adet kuşbaşı tavuk
500 gr süt
100 gr margarin
300 gr ince kıyım pırasa
100 gr kaşar rendesi
Tuz
Karabiber

Önce patatesleri haşlayarak süt biraz margarin ve tuzla püre yapıp kenara alıyoruz kuşbaşı tavuklarımızı tavaya alıp biraz margarin ekleyip soteliyoruz sonra pırasayıda ekleyip öldürüyoruz enson tuz biber ekleyip güveçlerimize paylaştırıyoruz üzerlerine patates pürelerini yaydırıyoruz en üstüne de kaşar rendesini dökerek 30 dk fırınlıyoruz.

© lezzetler.com tarif no:114857 • adı:Güveçte Patates Püreli Pırasalı Tavuk • gönderen:Göksen • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:50