



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE PİLİÇ

3 yemek kaşığı sıvı yağ
2 Adet Piliç fileto
2 Adet kırmızı biber (ben közlenmiş kullandım)
10 Adet mantar
10 Adet arpacık soğan
2 Adet domates
1 tatlı kaşığı Kekik
1 çay kaşığı nane
yeterince tuz
1 Su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri (üzeri için)
1 yemek kaşığı soya sosu

Piliçleri küp küp doğrayın. Mantarların kabuklarını soyun ve doğrayın. Domateslerin kabuklarını soyun ve küp küp doğrayın. Biberleri közlediyseniz kalın kalın, çiğ doğrayacaksanız ince ince doğrayın (çekirdekleri çıkartmayı unutmayın). Güveç kabının en altına tavukları ve soya sosunu da dökün üzerine mantar ve kırmızı biberi yerleştirin. Malzemeleri dizerken üzerilerine tuz ve baharat serpin. En üste domatesleri döşeyin ve üzerilerine arpacık soğanları dizin. 200 derece fırında pişirin. En üste koyduğunuz arpacık soğanlar iyice yumuşadığında yemeğiniz pişmiştir. Üzerine 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peynirini serpin ve peynir eriyinceye fırından çıkartın. Sıcak olarak servis yapın.