GÜVEÇTE TAVUK

50 gr margarin
1 adet tavuk
2 tatlı kaşığı tuz
2 çay kaşığı karabiber
2 yemek kaşığı köri sosu
1 çay kaşığı tarçın
2 çay kaşığı kekik
2 çay kaşığı yeni bahar

Bir gece önceden tavuğu güzelce yıkayıp 2 tatlı kaşığı tuzla iyice ovun. Buzdolabında bekletin.
Ertesi sabah, üzerindeki tuz gidene kadar tavuğu güzelce yıkayın. Köri sosunu tavuğun her tarafına sürün, karabiber, tarçın ve kekik ile iyice harmanlayarak üzerine eritilmiş margarin dökün. Güveç kabına alın.
Pişireceğiniz zaman, güvecinizin üzerini kapatarak, tavuğu fırında bir saat kadar pişirin.



© lezzetler.com tarif no:114542 • adı:Güveçte Tavuk • gönderen:yakupcan • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:08