GÜVEÇTE TAVUK

8 adet tavuk budu
2 diş sarımsak
3 adet domates
1 adet büyük kuru soğan
1 su bardağı tavuk suyu
440 ml domates püresi
1 çay kaşığı acısso
1 çay kaşığı toz kakao
1 çay kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı un
1/2 çay bardağı yağ
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber

Tavuk butlarının derilerini çıkarıp atın.
Butları kağıt peçeteyle silip kurulayın ve hafifçe unlayın. Güveci hafifçe yağlayın.
Çok yüksek ateşte butları çevirerek 8 dakika kadar kızartın.
Kızarttığınız butları güveçten alın.
Aynı güvecin içine ince ince doğranmış soğanları, sarımsakları, kimyonu, acıssoyu ve kakaoyu koyun.
Üzerine damak zevkinize göre tuz ve karabiber ekleyin ve su bardağı ile ¼ oranında su ekleyip malzemeler yumuşayıncaya kadar 5 dakika pişirin.
Doğranmış domatesleri, domates püresi ve tavuk suyunuda karıştırın.
Bir taşım kaynatın, içine tavuk butlarını koyun ve üzerini kapatarak 45 dakika boyunca butlar yumuşayıncaya kadar ağır ağır kaynatın.
Sonra kapağını açın ve 5 dakika daha karışım kıvama gelinceye kadar ağır ağır kaynatmaya devam edin.
Roka ile süsleyerek servis edin.



© lezzetler.com tarif no:117204 • adı:Güveçte Tavuk • gönderen:emoş • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:09