



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLİÇ GÜVEÇ KEBABI

6 adet kırmızı kavata biberi (yoksa yeşil dolmalık biber)
2 adet ince kıyılmış soğan
6 iri domates
2 çorba kaşığı tepeleme yağ
2 adet piliç (600-700 gramlık)
1/2 tatlı kaşığı tuz
4 diş sarmısak
1 adet defne yaprağı

- 1) Biberlerin sap ve çekirdeklerini çıkarıp zar gibi doğrayınız.
- 2) Bir tencereye yağı koyup kızdırınız. Piliçleri ve sarmısakları ilâve ederek 5 dakika kavurup sarmısakları çıkarıp atınız ve soğanını ilâve ederek 2 dakika daha kavurunuz. Yağıyla güvece boşaltınız.
- 3) Üzerine kalan malzemenin hepsini ilâve edip güvecin ağzını iki katlı 1 yağlı, kâğıt kapayıp kâğıdın üzerinden kenarını sicimle bağlayınız.
- 4) Üzerine bir kapak kapatıp orta hararetli fırında veya önce orta, sonra ağır ateşte ocağın üzerinde 35 dakika pişirip servis yapınız.