



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASALI TAVUK GÜVECİ

1 adet iri tavuk
Yarım kg pırasa
1 orba kaşığı tereyağı
1 orba kaşığı salça
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz

Tavuk küçük parçalara ayrılır. Pırasa olabildiğince ince kıyılır. Kapaklı toprak güvece tavuğun yarısı yerleştirilir. Üzerine pırasanın yarısı konur. Kalan tavuk ve pırasa bırakılır. Tuz ve karabiber serpilir. Sala 1 su bardağı suda eritilir. Üzerine gezdirilir. Kapağı kapatılır, önce hızlı ateşte 10 dakika sonra kısık ateşte 1 saat kadar pişirilir. Sıcak servis yapılır.