



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALDIZ GÜVECİ

- 1 adet tavuk
- 1 adet kuru soğan
- 2 diş sarımsak
- 4 adet sivri biber
- 2 adet domates
- 3 orba kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı tuz

Tavuk parçalara ayrılır. Toprak bir güvece zeytinyağı konur, ateşe yerleştirilir. Isınınca tavuk parçaları bırakılır. Üzerine sırasıyla yarım daire şeklinde doğranmış soğan, kıyılmış sarımsak, bir kaç parçaya kesilmiş biber, halka şeklinde doğranmış domates, pul biber, tuz ve konur. Kapak kapatılır. Kaynama noktasına gelince ateş azaltılır ve yaklaşık 1 saat pişirilir.