



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BİBERLİ TAVUK GÜVECİ

- 1 adet ufak tavuk
- 2 adet dolma biberi
- 2 adet kırmızı biber
- 3 adet domates
- 2 diş sarımsak
- 4 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz

Tavuk küçük parçalara ayrılır. Tavaya zeytinyağı konur, ısınınca tavuk parçaları atılır, renk alacak kadar pişirilir. Sonra bir güvece aktarılır. Aynı yağfa kibrit çöpü şeklinde doğranmış biberler az yumuşayana kadar çevrilir. Ateşten almada hemen önce ezilmiş sarımsak eklenir. Biberli karışım da güveçte bulunan tavukların üzerine bırakılır. Son olarak halka şeklinde doğranmış domates dilimleri konur. Güvecin ağzı kapatılır. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 35-40 dakika pişirilir.