



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BULGAR USULÜ GÜVEÇ

500 gr tavuk kalça ya da göğüs eti  
400 gr mantar  
3 adet yeşil biber  
1 adet havuç  
1 adet kabak  
7-8 adet kornişon turşu  
1 adet soğan  
4 diş sarımsak  
1 çay kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karabiber  
2 yemek kaşığı margarin  
1 adet domates  
1 adet salatalık

Soğanları yemeklik doğrayıp, yağ ile ince kıyılmış sarımsaklarla vov tavada kavuralım. İçine jülyen doğradığımız havuçları atalım. Daha sonra jülyen doğranmış tavuk etlerini ekleyip kavuralım. Ardından jülyen kabakları, biberleri ve dilim mantarları ilave edelim. En son kornişonları boyuna ince dilimleyip ilave edelim. Hepsi pişince güveç kabına alıp, karabiber serpip üzerine kaşar rendeleyelim fırına verelim. Üzerindeki kaşar eriyince, salatalık, domates, limon ile süsleyip servis yapabilirsiniz.