



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ VE MANTARLI TAVUK GÜVEÇ

<https://migros.com.tr>

2 adet tavuk göğsü
1 paket mantar
3 adet sivri biber
2 adet kırmızı biber
1 kavanoz domates konservesi
1 adet kuru soğan
2 diş sarımsak
1/2 demet maydanoz
Tuz
Karabiber

1. Tavukları irice küp küp doğrayın.
2. Soğanı dörde bölün. Biberleri ve mantarları da doğrayın.
3. Sarımsakları tüm ekleyin.
4. Güveç tenceresine sıvıyağ ekleyin ocağa alın, tüm malzemeleri , tuz ve karabiberi ekleyerek bir iki dakika soteleyin.
5. Daha sonra 2 bardak su ekleyin ve ardından altı kısık bir şekilde 40 dakika pişirin.
6. Çıkardığınızda kıyılmış maydanozu ekleyip karıştırın ve sıcakken servis edin.

