



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE BİBERLİ TAVUK

300 gr tavuk göğsü
1 adet kırmızı biber
1 adet yeşil biber
1 adet soğan
Sıvı yağ
Sos için:
Yarım yemek kaşığı salça
1 su bardağı sıcak su
1 tatlı kaşığı tuz
Üzeri için:
Rendelenmiş kaşar
Kızarmış köy ekmeği

İlk olarak soğanımızı, yeşil ve kırmızı biberimizi halka halka doğruyoruz. Tavuklarımızda julyen olarak doğrayıp çok az sıvı yağ ile birlikte hepsini biraz kavuruyoruz. Daha sonra 1 su bardağı sıcak suyun içine salçamızı ve tuzumuzu alıp iyice karıştırıyoruz. Sonra tavada kavurduğumuz malzemelerimizi güveçlerimize paylaşıyoruz. Üzerine bardaktaki salçalı sosu döküp folyo ile iyice sarıyoruz. 200 derece fırında 20 dk kadar pişirip fırından almaya yakın üzerlerine rendelenmiş kaşar koyuyoruz. Hafif onlarında kızarmasını bekliyoruz ve fırından alıp kızarmış köy ekmeğini üzerine koyup servis yapıyoruz.

