



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE KAYMAKLI TAVUK

1 adet tavuk
8 çorba kaşığı tereyağı
yarım çay fincanı maden suyu
1 çay fincanı kaymak
3 çorba kaşığı elma sirkesi
200 gr mantar
1 demet maydanoz
2 kahve kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
1 su bardağı şehriye

Tavuğu yıkayıp kurulayarak dörde ayırınız. 3 çorba kaşığı sana yağı bir tavaya koyarak tavuk parçalarını 3' er 3' er tavadaki yağa atınız. Her iki tarafıda altın renkli olana kadar kızartınız. Kaymağı kaşıkla biraz eziniz. Sonra elma sirkesini katıp ezmeye devam ediniz. Bu karışımı tavuğa ekleyiniz. Ağır ateşte bu sosu karıştırarak koyulaştırınız. Tuz ve biberi serpiniz. Mantarlarıda güveç kabına koyunuz. Kapağını kapatarak orta ateşteki fırına koyunuz. 3-4 dakika çeviriniz. Tavuğu fırından alınız. Şehriyeyi servis tabağına yayarak tavuğu yerleştiriniz.