



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜVEÇTE SİRKELİ TAVUK

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

1200 gramlık bir yarka,
50 gram margarin yağı,
1/2 kilo olgun domates,
1 defne yaprağı,
1 tutam kekik,
1/2 çorba kaşığı un,
1/2 bardak sirke,
2 çorba kaşığı zeytinyağı,
200 gram jambon,
1 tutam tarçın,
yeteri kadar tuz.

Yapımı: Yarkanın tüylerini yolduktan, içini çıkardıktan ve ince tüylerini gidermek için bol akarsuda yıkadıktan sonra içini, dışını yıkamalı ve parçalara ayırmalı.

Yarkanın karaciğerini (ödünü patlatmadan ayırıp atarak), katısını, yüreğini bol suda yıkayıp jambonla birlikte kıyarcasına ince parçalara doğramalı.

Margarin yağıyla zeytinyağını bir güvece koyup ısıtmalı. Yağ kızmaya başlayınca una bulanmış tavuk parçalarını içine atıp her yanlarını nar gibi kızartmalı.

Etler kızarınca tuzlayıp tarçınlamalı. Kiyılmış tavuk içleriyle jambonu ve defne yaprağıyla kekiği de kattıktan sonra birkaç dakika karıştırarak bunları da kavurmalı. Sonra püskürterek sirkeyi dökmeli. Hemen arkasından da süzgeçten geçirilmiş olgun domatesin suyunu katmalı. Yarka parçalarını vakit vakit çevirerek bunları orta ısıllı ateşte pişirmeli. Etler pişince güveci ateşten indirmeli ve içindekileri servis tabağına aktarmalı. Tabağın çevresini kuşkonmaz sote veya kabak soteyle süsleyip sıcak sıcak sofraya götürüp servis yapmalı.