



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE TAVUK YAHNİSİ

100 gr sana yağ
1 litre tavuk suyu
2 adet 4 e bölünmüş doğranmış çarliston biber
500 gr. kemiksiz tavuk göğüsü
1 tatlı kaşığı tuz
1/4 tatlı kaşığı karabiber
2 diş sarımsak
yarım çay bardağı karanfil
350 gr. kabak
1 adet ince doğranmış soğan
2 tatlı kaşığı mısır nişastası
1 demet maydanoz

Küçük bir tencereye tavuk suyunun 25 cl'sini (1 su bardağı) koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, bir taşım kaynatın. Kaynayınca çarliston biber parçalarını ekleyip, ateşi kısarak, tencerenin kapağını kapatın ve biberleri 5 dakika pişirin. Ateşi kapatıp, tencereyi kapalı ocak üstünde 5 dakika beklettikten sonra, delikli kaşıkla biber parçalarını bir kâseye çıkarın.

Pişme suyundan 4 çorba kaşığı ekleyip, biberleri çatalla ezerek püre haline getirin. Kalan pişme suyunu ekleyip, iyice karıştırın ve bir kenara bırakın.

Bir tabakta tuz ve karabiberleri karıştırıp, kuşbaşı tavuk parçalarını tabağa koyarak, her yanları iyice bulanana kadar altüst edin.

Bir güvece margarinı koyup eritin, güveci orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Isınınca tavuk parçalarını koyup, sık sık karıştırarak, her yanları kahverengileşinceye kadar (yaklaşık 2 dakika) pişirin. Tavuk parçalarını delikli spatulayla bir tabağa çıkarın.

Ateşi kısıp, kalan yağ, sarımsaklar, kimyon ve karanfili güvece koyun ve sürekli karıştırarak, sarımsaklar yumuşayınca kadar (yaklaşık 3 dakika) pişirin.

Biber püresini ve kalan tavuk suyunu ekleyip, bir taşım kaynatın. Kaynayınca kabak dilimleri ve soğanları ekleyip, ateşi kısın ve güvecin üstünü örterek, karışımı 10 dakika pişirin.

Güvecin üstünü açıp, ateşi biraz yükselterek, tabaktaki tavuk parçalarını ve mısır nişastasını ekledikten sonra, yahniiyi 3 - 4 dakika daha pişirin. Güveci ateşten alıp, maydanozları ekleyerek karıştırdıktan sonra, yahniiyi servis yapın.

