



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE TAVUKLU KARNABAHAH

2 yemek kaşığı margarin
1 adet orta boy karnabahar
250 gr kuşbaşı tavuk göğsü
100 gr konserve mantar
1 adet soğan
1 adet havuç
3 diş sarımsak
1 çay kaşığı köri
Yarım demet dereotu
1 su bardağı su
Tuz
Karabiber

Margarini tencereye alıp tavuk etlerini soteleyin. Soğanı halka halka doğrayarak ilave edin. Bütün sarımsakları, mantarları, halka doğranmış havuçları ilave edip kavurmaya devam edin. Karnabaharı dilim dilim kesip güvece yerleştirin. Üzerine tavuklu harcı, köri, tuz, karabiber ve sıcak su katıp güvecin ağzını folyo ile kapatın. 180 derece ısıtılmış fırında 30 dakika pişirin. Üzerine kıyılmış dereotu serpip servise sunun.

