



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE TERBİYELİ TAVUK

1400 gr. tavuk
50 gr. margarin
1 çorba kaşığı un
1 demet maydanoz
1 tatlı kaşığı kekik
1 defne yaprağı
1 sap kereviz
1 baş soğan
2 adet yumurta
1 körpe havuç
1 adet limon
3 çorba kaşığı zeytinyağı
Yarım lt. kadar tavuk suyu
Tuz
Karabiber

Tavuk yıkanıp temizlenip parçalara ayrılır. Bir güveçte margarin yarısı zeytinyağı kızdırılır. Tavuk parçaları burada nar gibi kızartılır. Kaşıkla karıştırırken un ilave edilir. Bir fincan sıcak su katıp 2 dk. daha karıştırılıp tavuk suyun tamamı atılır. Baharatlar eklenir. Bir tülbent içine rendelenmiş soğan havuç kereviz maydanoz kekik defne yaprağı güvece atılıp kapak kapatılır. Tavuklar pişince güveç kapağı açılır. Tülbente sarılı kokulu bitkiler atılır. Yumurta yarım limon suyu ile çırpılıp güveçteki sudan azar alıp ılıştırılıp karıştırılarak güvece ilave edilir. Güveç ateşten alınıp sıcak olarak servis yapılır.

