



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISIRGANLI TAVUK GÜVECİ (TİRE İZMİR)

Malzemeler:

4 adet 2'ye ayrılmış tavuk kalça
4 adet küçük boy güveç
250 gram mantar
1 demet ısırgan otu
1 adet orta boy soğan
1 çorba kaşığı silme salça
Yeteri kadar tuz
Yarım su bardağı kaşar rendesi

Hazırlanışı:

Derilerini temizleyip ikiye ayırdığınız tavuk kalçalarını öncelikle yağsız bir tavada arkalı - önlü pembeleşinceye kadar kızartın. Tavukları tavadan alıp bir tencereye aktarın. Tavadaki yağda soğanları soteleyin, salçayı ekleyip sotelemeye devam edin. Karışımı tenceredeki tavukların üzerine dökün. 2'ye ve 3'e ayırdığınız, bol suda yıkayıp süzdüğünüz ısırganları ve tuzu katıp, kısık ateşte kendi suyu ile pişirmeye bırakın. Pişen yemeği küçük güveç kaplarına alıp, üzerine rende kaşar serpin. Bu şekilde 200 dereceye ayarlı bir fırında üzerleri pembeleşinceye kadar pişirin. Sıcak olarak servis edin.