



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MERCANKÖŞKÜ TAVUK GÜVEÇ

800 gr. ızgara tava tavuk eti  
1 kilo patates  
2 adet kırmızı biber  
1 adet yeşil biber  
2 adet soğan  
1 baş sarımsak  
1 küp tavuk suyu  
80 ml. sıvıyağ  
Tuz  
Mercanköşk  
Karabiber  
Kekik  
Beyaz biber

Patatesleri yıkayıp soyun ve parçalara bölün.

Tavuk etlerini küp küp kesip yağda kavurmaya başlayın.

Sonra patatesler, soğan, sarımsaklar ve biber ile birlikte soteleyin.

Güveç kabına veya tepsiye, borcama koyup üzerine 100 ml. su ile tavuk suyu küpü atıp üzerini kapatıp 50 dk. pişirin.

