



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PARİS USULÜ TAVUK GÜVEÇ

1/2 kg tavuk but kuşbaşı  
3 adet kuru soğan  
1 adet pirinç  
1 çay bardağı pirinç  
3 çorba kasığı margarin  
1 tatlı kasığı toz şeker  
6 dal maydanoz  
1 tatlı kasığı karabiber  
1 tatlı kasığı kimyon  
1 çay kasığı tuz  
1/2 su bardağı su

Küp şeklinde doğradığınız soğanları güveç tencerenize alarak yağ ile kavurun. Mantarları ekleyip mantarlar suyunu çekip bırakana kadar soteleyin. Tavukları ekleyin ve tavuklar suyunu çekip bırakana kadar kavurun. Baharatları, pirinci, ve küp şeklinde doğradığınız domatesleri ekleyin. Son olarak yarım su bardağı su ilave ederek tencerenizin kapağını aliminyum folyo ile kapatın ve güvecinizi 180 derece sıcaklıktaki fırında 1 saat pişirin. Üzerine maydanoz serpererek servis edin.