



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMALI TAVUK GÜVECİ

3 yemek kaşığı margarin
400 gr kemikli tavuk parçaları
150 gr doğranmış pastırma
4 orta boy havuç
2 orta boy soğan
2 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı domates püresi
Yarım su bardağı elma sirkesi
6 su bardağı tavuk suyu
2 adet defne yaprağı
4 yemek kaşığı krema
3 adet patates
150 gr mantar
Biraz kıyılmış maydanoz
Biraz kıyılmış tarhun

Kapaklı büyük aleve dayanıklı güveç içinde margarini ısıtın tavuk parçalarını kızarana kadar arkalı önlü çevirerek sotleyin, bir tabağa süzdürüp alın.

Aynı güveç içerisine pastırmayı irice doğranmış havuç ve soğanı ilave edip kısık ateşte 5 dk kadar pişirin.

Un ve domates püresini ekleyip 1-2 dk daha pişirin.

Son olarak sirke ekleyip iyice karıştırın.

Bekleyen tavuk etlerini ilave edin, doğranmış patatesi koyun, defne yaprağını ve 6 su bardağı kadar da tavuk suyu döküp tuzunu ayarlayıp kapağını kapatın ve 180 dereceli ısınmış fırına verin.

40 dk sonra çıkarıp doğranmış mantarı ilave edip tekrar 10-15 dk pişirip alın.

Üzerine krema gezdirip kıyılmış maydanoz tarhun ekleyerek servis edin.