



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLİÇ GÜVEÇ

1/2 kg. Piliç göğüs kuşbaşı
7-8 arpacık soğan
Yarım çay bardağı sıvıyağ
2 sivribiber
2 çarliston biber
10 mantar
2 domates
1 çay bardağı sıcak su
5-6 dal taze kekik
Tuz
Karabiber
30 gr tereyağı

Arpacık soğanları soyun. Sivribiber ve çarliston biberleri temizleyip iri parçalar halinde doğrayın. Mantarları nemli bezle silip ortadan ikiye kesin. Domatesleri soyup iri iri doğrayın. Sıvıyağı güveçte kızdırıp soğanları pembeleştirin. Göğüs kuşbaşıyı ekleyip suyunu salıp çekinceye kadar kısık ateşte kavurun. Biberleri ve mantarları ekleyip pişirmeye devam edin. Sıcak suyu ekleyip piliç yumuşayana kadar pişirin. Güveci ocaktan indirmeden 3-4 dakika önce domates, tuz ve karabiberi ilave edin. Kapağı kapalı olarak kısık ateşte pişirin. Güveci indirmeden tereyağını bir tavada eritip güvecin üzerine dökün. Taze kekik dallarıyla süsleyip sıcak servis yapın.

[ML® Enginarlı Tavuk Güveci için tıklayın](#)