



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PİRİNÇLİ MAKEDONYA GÜVECI

Posta Gazetesi

Yarım kg. tavuk but kuşbaşı  
1 çay bardağı pirinç  
1 su bardağı mantar  
1 adet kuru soğan  
3 adet domates  
3 çorba kaşığı tereyağı  
1 tatlı kaşığı toz şeker  
1 çay bardağı maydanoz  
1 tatlı kaşığı kimyon  
Tuz  
Karabiber  
1 tatlı kaşığı tane karabiber

Küp doğranmış soğanı, güveç tencerenizde kavurun. Üzerine mantarları ekleyin. Suyunu bırakıp çekene kadar soteleyin. Tavukları ekleyin, suyunu bırakıp çekene kadar kavurun. Üzerine pirinçleri, baharatları ve küp doğranmış domatesleri ilave edin. Yarım çay bardağı su koyarak, tencerenizin kapağını, alüminyum folyo ile kapatarak, 180 derece ısıtılmış fırında, 1 saat pişirin. Maydanoz serpererek servis yapın.

