



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SEBZELİ TAVUK GÜVECİ

3 tavuk budu
1 adet yeşil biber
1 bardak domates suyu
150 gr. pirinç (1.5 su bardağı)
30 gr tereyağı
1 adet soğan
1 kase su
Tuz
Kıyılmış maydanoz
100 gr. dilimlenmiş mantar

Tavuk butlarını kızgın yağda iyice kızartın. Sonra da butları ısıya dayanıklı cam bir tencereye veya fırın tepsisine yerleştirin. Tavaya soğanları koyunuz. 5 dakika kadar yumuşamaları için kavurun, sonrada üstüne yeşil biber, domates suyu, su, baharat ve kıyılmış maydanoz dökerek karıştırın. 5 dakika kaynatın. Pirinçleri sosun üstüne ilave edin. Sosu tavuk butlarının üzerine dökün. Mantarlar da koyarak kapağını kapatın ve orta hararetteki fırına atın. Bir saat pişirin. Sık sık pirinçlerin yapışmaması için karıştırmayı ihmal etmeyin. Pirinç ve tavuk yumuşayınca sıcak servis yapın.

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