



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOYA SOSLU TAVUK GÜVEÇ

Orhan Okçu

½ kilogram tavuk göğsü
2 adet orta boy soğan
3 adet sivri biber
2 adet domates
2 yemek kaşığı biber salçası
4 yemek kaşığı soya sosu
1 ay bardağı sıvı yağ
2 yemek kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber
Pulbiber
Kimyon
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Soğanı yağda pembeleşinceye kadar kavuralım. Salça eklenir. Sivri biberler de eklenir. Kp küp tavukları da ekleyip suyu çekinceye kadar pişirilir. Daha sonra rendelenmiş domates tuz ve baharatlar eklenir. Soya sosu da eklenerek kavrulur. Pişirdiğimiz tavuklu harç porsiyonluk güvelere katılarak üzerine kaşar rendesi serpilir. 180 derecelik fırında üzeri kızarana kadar pişirilip servis yapılır.

