



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK GÜVEÇ

Yarım kg tavuk but
5 çarliston biber
4 patates
1 domates
1 soğan
2 diş sarımsak
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
1 yemek kaşığı tereyağı
Karabiber
Pul biber
Kekik
Tuz

Biberi iri parçalar halinde doğrayın.

Ayrı bir kaptaki domatesleri irice doğrayın.

Güveçte tereyağını erittin, ince kıyılmış soğan ve sarımsağı ekleyin. Salçaları da ekleyip soğan pembeleşene kadar karıştırın.

tavuk butu ekleyin ve salçalı sosta biraz pişirin.

Ardından biberi güvece alın.

Domatesleri de ekledikten sonra kaynar suyu güvece dökün.

Karabiber, pul biberi ekleyin. Son olarak tavuklar yumuşadıktan sonra tuzu ekleyin ve ağzını kapatıp kısık ateşte pişmeye bırakın.

