



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

TAVUK GÜVECİ

4-6 kişilik Gerekli malzeme:

- 1 adet bütün pişmiş tavuk
- 3 adet havuç
- 3-4 adet kereviz sapı
- 1 adet soğan, 5-6 adet patates
- 1 su bardağı bezelye
- 2,5 su bardağı tavuk suyu
- 2 çorba kaşığı un
- 3 çorba kaşığı tereyağı
- 3 kahve fincanı krema
- Rendelenmiş muskat
- Ekmek için;
- 2,5 su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı kabartma tozu
- 3 çorba kaşığı tereyağı
- 2,5 kahve fincanı süt
- 1 küçük demet maydanoz,
- tuz
- 1 yumurta sarısı

Tavuğu parçalayıp kemiklerini ayırın. Küp doğranmış patates, doğranmış kereviz sapları ve bezelyeyi ilave edip 15 dakika kadar pişirin. Tavuk etlerini sebzelerin içinden alıp küçük parçalara ayırın. Sebzelerin suyunu süzüp tavuk etlerine ekleyin.

Soğanları tereyağında üzerine 2 çorba kaşığı un serpererek pembeleştirin. 2,5 su bardağı tavuk suyunu ilave edip koyulaşmaya dek karıştırarak pişirin. Krema, muskat, tuz ve biber ekleyip tavuklu karışımın üzerine dökerek harmanlayın.

Un, kabartma tozu ve tuzu bir kaba koyun. Ortasını havuz gibi açıp minik doğranmış tereyağı, kıyılmış maydanoz ve süt ekleyip yoğurun. Hamuru 1 parmak kalınlığında açıp yuvarlak parçalar kesin. 1 porsiyonluk güveçlere tavuklu karışımı paylaştırıp birer hamur parçası yerleştirin. Yumurta sarısı sürüp önceden ısıtılmış 220 dereceye ayarlı fırında 15 dakika, 180 derecede de 20-25 dakika daha pişirin ve servis yapın.

[ML® Cipsli Baget için tıklayın](#)