



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK GÜVEÇ

Yarım paket Banvit Piliç Lokum
1 adet kapy biber
1 adet soğan
1 adet patates
1 çorba kaşığı domates salçası
1 çay bardağı sıcak su
1 adet küçük domates
4 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı kekik
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
2 dal taze kekik

Tavayı ocağa alın ve 2 çorba kaşığı tereyağı ekleyin. Yağ kızmaya başlayınca tavaya küp küp doğranmış piliç lokumu ekleyin. Karıştırarak her yeri eşit miktarda renk alana kadar 15 dakika kavurun. Kavrulan lokumları bir tabağa alın.

Aynı tavaya 2 çorba kaşığı tereyağı ekleyin ve yağı kızdırın. Kızan yağa küçük küpler halinde doğranmış kapy biber, soğan ve patates ekleyip 15 dakika karıştırarak soteleyin. Sebzelere 1 çay kaşığı kekik, 1 çay kaşığı tuz, 1 çay kaşığı karabiber ekleyin. 1 çay bardağı sıcak su ile 1 çorba kaşığı domates salçasını karıştırın ve ocaktaki sebzelerin üzerine dökün. Bu şekilde sebzeler sosu bulaşana kadar 3 dakika karıştırarak pişirin.

Güveç kabının içini yağlayın ve lokum parçalarını tabana yayın. Üzerine sebzeli harçtan ekleyin ve üzerini alüminyum folyo ya da bir kapak ile kapatın. Güveci 180 derece alt üst fırında yarım saat pişirin. 2 dal taze kekik ve yoğurt ile servis edebilirsiniz.

Not: Bu tarifi piliç göğüs kuşbaşı ya da bonfile göğüs ürünümüz ile de hazırlayabilirsiniz.

