



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TAVUK GÜVEÇ

### MALZEMELER:

2 yemek kaşığı margarin  
1 adet (800 gr) pilic  
20-25 adet arpacık soğan  
2 diş sarımsak  
1 çay kaşığı domates salçası  
4 adet yeşil biber  
2 adet orta boy domates  
12-15 adet mantar  
1 adet iri boy patlıcan  
1 tutam tuz  
1 tutam toz biber  
2 yemek kaşığı su

### YAPILIŞI:

Bütün olarak alınan pilici küpler halinde kemiksiz olarak doğrayın. Tencereye margarini koyduktan sonra küp halinde kesilmiş pilici kavurun. Daha sonra sırasıyla arpacık soğanı, sarımsağı, yeşil biberi ve mantarı da ekleyerek beraber kavurun. Karışımın üzerine domates salçasını ve az miktarda su ekleyerek pişirin. Yemeği tuz ve biber ile tatlandırın. Tavuğu güveç kabına aldıktan sonra yeşil biber, domates ve kızarmış patlıcanı güvecin üzerine dizin ve fırınlayın.

[ML@ Saçaklı Tavuk için tıklayın](#)