



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK GÜVEÇ

Yarım kilo mantar
5 adet domates
2 adet biber
1 adet soğan
Beyaz tavuk eti
1 kaşık salça

İlk olarak tavukları yağda hafiften kızartıyoruz. Daha sonra mantarları da içine atıp solduruyoruz. (eti çıkardıktan sonra) etleri küp şeklinde doğruyoruz. Domatesi küçük olarak kes soğanı rende, biberi doğra ve ocakta bunları biraz pişir.

Salçayı ilave et ve ocaktan al. Güveç kabına (küçük güveç) hazırladığımız soston koyup üzerine tavuk etini, onun üzerine mantarları koyup tekrar domates sosu koyuyoruz. En son olarak ta güvecin üzerine kaşar parçası kesip fırına atıyoruz. Kaşar eriyince fırından çıkartıyoruz.

[ml@ Korsan Güveci için tıklayın](#)

