



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK GÜVEÇ

300 gr tavuk eti
2 dal defneyapağı
2 soğan
1 adet domates
4 adet sivri biber
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı tane karabiber
Tavuk suyu
Tuz, köri, kekik

Tavuk etlerini ve rendelenmiş soğanı bir tencereye alıp üzerine az su döküp 10 dakika kaynatın. Daha sonra tavukların içine sivri biberleri, defne yapraklarını ekleyip ocaktan alıp güveç kaplarının içine doldurun ve fırında ağzı kapalı olarak 30 dakika pişmeye bırakın. Bu ardağı kapağı kapalı olmasına dikkat edin. Servis yaparken de güveç kaplarını sıcak olarak servis yapın. Üzerine taze nane ve maydanozu da ekleyip ikram edin.



Fotoğraf "masa üstü" tarafından gönderildi. 05.03.2020