



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK GÜVECİ

- 1 adet tavuk
- 1 adet kuru soğan
- 2 adet sivri biber
- 2 adet patates
- 2 adet domates
- 2 adet havuç
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çorba kaşığı salça
- 1 su bardağı sıcak su
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz

Tavaya tereyağı konur. Isınınca parçalara ayrılmış tavuk yerleştirilir iki yüzü sadece renk alacak kadar kızartılır. Sonra toprak güvece aktarılır. Üzerine sırasıyla ince kıyılmış soğan, kuşbaşı doğranmış havuç, patates, iri doğranmış sivri biber, rende domates konur. Daha sonra tuz ve karabiber serpilir. En son 1 su bardağı sıcak suda eritilmiş salça gezdirilir. Güvecin kapağı kapatılır. Önce hızlı ateşte 10 dakika pişirdikten sonra ocak kısılır, 50 dakika daha pişirilir.

[ML® Tavuk Lokması için tıklayın](#)