



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK GÜVECİ

3 adet kuşbaşı tavuk göğsü
3 çorba kaşığı tereyağı
1.5 çorba kaşığı un
3 su bardağı ılık su
2 adet orta boy havuç
3 adet orta boy patates
5 dal kereviz sapı
1 adet orta boy soğan
1.5 su bardağı bezelye
Tuz
Karabiber

İki çorba kaşığı tereyağını bir tencereye alıp üzerine tavuğu ekleyin. Suyunu salıp çekene dek kavurun. Üzerine un ekleyip birkaç dakika kavurun. Su, tuz ve karabiberi katın. Suyu biraz kıvam alana dek karıştırarak pişirin. Havuç, patates ve kereviz sapını küp doğrayın. Kalan tereyağında yemeklik doğranmış soğanı rengi dönene dek soteleyin. Üzerine sırasıyla, patates, havuç, kereviz ve bezelye ekleyin. Sebzeler yarı yarıya yumuşayınca, üzerine tavuğu ekleyip karıştırın. Tavuklu karışımı küçük güveç kaplarına pay edip 170 derece fırında pişirin.

[ML® Tavuklu Turta \(görsel\)](#)