



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK GÜVECİ

Kullanılacak malzeme: (4 Kişilik)

1 adet tavuk
6 adet domates
2 çorba kaşığı margarin
4-5 sivribiber
2 adet patlıcan
200 gr. bezelye
2 adet kabak
Karabiber
2 adet soğan
Tuz

Tavuğu parçalara ayırdıktan sonra fazla kemiklerini çıkarın. Sonra bir tavada iki kaşık yağı eritip, tavukları bu yağda kızartın. Güvece, halka halka dilimlediğiniz iki domatesi dizip, üstüne kızartılmış tavuk parçalarını koyun. Tavada kalan yağda, iri parçalara bölünmüş patlıcan ve kabakları hafifçe kızartıp, iri doğranmış geri kalan dört biber, domates, iki soğan ve verevine dilimlediğiniz iki sivribiber ile birlikte güveçteki tavuk parçalarının üstüne boşaltın. İki çay kaşığı tuz, bir çay kaşığı karabiber ve bir bardak da su ekleyip, yarım saat kadar orta ateşte pişirin. Güveci ateşten alın, bir bardak iç bezelye ilave edin; üstünü kapatıp veya kağıtla örtüp bağladıktan sonra orta ısıdaki fırında kırk dakika pişirin.

[ML® Güveç için tıklayın](#)