



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK İNCİK GÜVEÇ

25 Gr Sana Klasik
1 Çay Kaşığı Ucuyla Köri
1 Çay Kaşığı tuz
1 Çay Kaşığı kekik
4 Adet Tavuk incik
4 Adet yeşil biber
0,5 Kg. Mantar
1 Çay Kaşığı fesleğen
1 Çorba Kaşığı soya sosu
2 Adet Domates

Öncelikle mantarlarımız soyup ince ince doğruyoruz. Yağ ilave etmeden bir tavada hafifce öldürüp kenara alıyoruz. Domates ve biberlerimizide yağ ilave etmeden küp küp doğrayarak bir tavada öldürüyoruz üzerine soya sosumuzu ve baharatları ilave edip altını kısıyoruz. Jülyen doğradığımız tavuklarımızıda ayrı bir tavada yağı ilave etmeden bir miktar kavurup sebzelerin içine ilave ediyoruz. Tamamlanan yemeğimizin üzerine sana yağımızı ilave ederek varsa küçük yoksa büyük güvece alıp yaklaşık 1 saat kadar orta ısıda fırınıyoruz. Servisten önce arzuya göre üzerine kaşar rendesi yapılabilir.