TAVUKLU GÜVEÇ

Malzeme
- 4 adet piliç kalça
- 2 yemek kaşığı Sana yağı
- 1 adet kuru soğan
- 10 adet mantar
- ½ su bardağı mısır
- 1,5 su bardağı tavuk suyu
- 2 yemek kaşığı Sana Kase biberli peynirli sandviç sürme
- ½ su bardağı süt
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı
1. Piliç kalçaları küp küp doğrayın.
2. Kuru soğanı piyazlık doğrayın. Mantarların saplarını çıkarıp dörde bölün.
3. Yayvan bir tencerede Sana yağını kızdırıp, içine doğranmış piliç kalçaları ilave edip piliç kalçaları renk alıncaya kadar kavurun.
4. Piliç kalçaları renk alınca içine piyazlık doğradığınız kuru soğanları ilave edip soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun.
5. Soğanlar pembeleşince içine mantarları ekleyip mantarlar bıraktıkları suyu çekinceye kadar kavurmaya devam edin.
6. Mantarlar suyunu çekince içine mısırları ilave edip karıştırın.
7. En son olarak içine Sana Crème Bonjour Biberli peynirli sandviç sürmeyi, tavuk suyunu, sütü, tuz ve karabiberi ekleyip bir taşım karıştırarak pişirin.
8. Tavuk güveci servis tabağına alıp sıcak olarak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:28771 • adı:Tavuklu Güveç • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:02.06.2024 - 16:04