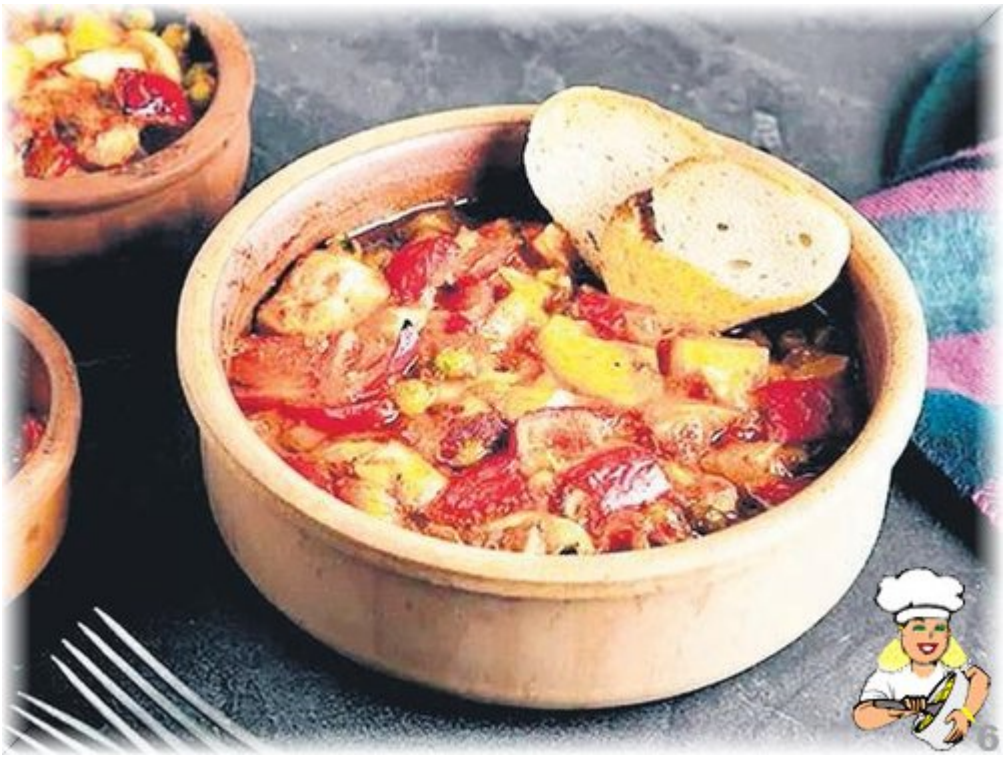
TAVUKLU KÖY GÜVECİ

2 adet havuç
2 adet kabak
2 adet patlıcan
2 adet patates
10 adet mantar
3 adet soğan
1 kg. kemiksiz tavuk kalça
1 demet taze soğan
2 su bardağı yazdan kalma hazırlanmış şişe domates (eğer yoksa yarım kg. domates rendelenebilir)

Sebzeleri iri iri doğruyoruz ve tavuklarla birlikte zeytinyağına hepsini çiğ olarak atıp biraz kavuruyoruz. Üzerine yazdan kalma domates sosunu döküp, iki su bardağı kaynar su ekliyoruz. Tam bu aşamada üzerine halka halka dilimlediğimiz bir adet domatesi ve iri iri doğradığımız taze soğanı ekliyoruz. Tuz, karabiber, kekik ve iki adet defne yaprağını ekleyip kaynayana kadar orta ateşte, kaynadıktan sonra ise, mum ateşinde yaklaşık 40-45 dakika pişiriyoruz. Üzerine biraz daha zeytinyağı gezdirerek bu sefer önceden ısıtılmış fırına ağzı açık şekilde atıp nar gibi kızarana kadar pişiriyoruz.



© lezzetler.com tarif no:165640 • adı:Tavuklu Köy Güveci • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:46