



## Guvec De Chinchard

İstavrit Güveci



8 moyennes chinchard  
4 tomates  
4 gousses d'ail  
2 feuilles de laurier  
1 tasse d'huile d'olive  
1 cuillère à café de poivre noir moulu  
2 cuillères à café de sel  
Pour la surface :  
10-15 brins de persil

- # Prenez la tête des chinchards, nettoyez l'intérieur et lavez. Hachez finement les ails, épluchez les tomates puis coupez en petit morceaux.
- # Mettez dans un bol, les tomates, les ails, l'huile d'olive, le sel et le poivre noir puis mélangez.
- # Huilez un güvec en terre, placez 4 chinchards côte à côte. Mettez la moitié du mélange de tomate dessus. Laissez les feuilles de laurier.
- # Puis rajoutez les 4 chinchards qui restent et rajoutez le mélange de tomate restant.
- # Fermez le couvercle et laissez attendre environ 1 heure au réfrigérateur.
- # Puis mettez à haute température, quand ça commence à bouillir, baissez la température et laissez cuire encore ½ heure.
- # Prenez chaud sur une assiette, puis saupoudrez du persil haché.

**N-B; Vous pouvez faire cuire au four à 200 degrés.**