



Guvec De Poulet Aux Haricots

Fasulyeli Tavuk Güveci



½ kg. De viande de poulet en cube
½ kg d' haricots verts frais
2 oignons moyens
4 grosses tomates
4 piments vert
10 cuillères à soupe d'huile végétale
1,5 cuillère à café de sel

- # Nettoyez les haricots puis coupez. Hachez finement un des oignons. Coupez l'autre en forme de ½ cercle. Enlevez les noyaux des piments verts puis coupez à la largeur d'un doigt.
- # Mélangez les haricots, les oignons et les piments avec 1 cuillère à café de sel. Mélangez la viande avec le mélange d'haricot.
- # Huilez le bol en terre avec 2 cuillères à soupe d'huile. Mettez le mélange d'haricot dedans. Rajoutez l'huile qui reste.
- # Rajoutez tout au dessus, les tomates épluchés et coupé en demi cercle. Saupoudrez le sel qui reste.
- # Fermez le couvercle serrement. Si il n'a pas de couvercle, couvrez avec du papier aluminium.
- # Placez à haute température, quand la chaleur atteint le couvercle, réglez à très basse température. Faites cuire pendant 2 heures sans ouvrir le couvercle.
- # Mélangez au moment du service, puis ramenez à table.

N-B; Si les tomates ne contiennent pas trop de jus, vous pouvez rajouter ½ tasse d'eau.