



Gombo au Poulet dans le Güvec

Tavuklu Bamyalı Güveci



500 gr. gombo
2 morceaux de poitrine de poulet
1 oignon grandes
2 tomates
4 piments
1 tasse de café d'huile végétale
1 cuillère à café de sel
2 tasses d'eau chaude

- # Nettoyez les gombos en coupant la partie haute, puis rincez et filtrez.
- # Mettez dans une casserole, un peu d'eau et une pincée de sel, laissez bouillir puis rajoutez les gombos.
- # Quand les gombos sont cuite à moitié, retirez puis filtrez.
- # Prenez 4 petit güvec (casserole en terre) ou un bol capable de résister aux températures chaude.
- # Préparez les ingrédients de façon à couper en 4 parties.
- # Mettez dans le bol, le gombo, de l'oignon, du piment coupé en quelque morceau, une tranche de tomate coupé en rond, de la poitrine de poulet, versez de l'huile, saupoudrez du sel et versez 1/2 verre d'eau.
- # Couvrez avec du papier aluminium.
- # Mettez les güvec préparé dans un plat de cuisson qui contient de l'eau de largeur d'un doigt.
- # Laissez cuire au four à 190 degrés pendant 45 minutes.

N-B: Vous pouvez préparer ce plat sans séparez dans quelque bols mais dans un guvec complet.