Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

TAVUK GÜVECİ



1 adet tavuk ya da 7-8 adet tavuk baget
1 adet kuru soğan
4 diş sarımsak
2 adet havuç
2 adet patates
1 çorba kaşığı salça
1 kahve fincanı sıvı yağ
1 su bardağı sıcak su
Tuz

Toprak bir güvecin tabanına biraz yağ sürülür. Bütün tavuk parçalanır, güvece yerleştirilir.
Üzerine sırasıyla iri doğranmış havuç, soğan, sarımsak ve patates kat kat konur.
Diğer yanda salça, sıvı yağ, tuz ve su iyice çırpılır. Güvecin üzerine gezdirilir.
Güveç orta ateşe yerleştirilir va kapak kapatılır.
Önce hızlı ateşte Isı kapağa ulaşınca ateş kısılır. 1 saat pişirilir.
Ateşten aldıktan sonra 20 dakika kadar dinlendirilir ve sofraya getirilir.

Not: Bu tarz güveç daha çok kış aylarında hazırlanır.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 2223 | Adı: Tavuk Güveci | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 04:41