



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

## FASULYELİ TAVUK GÜVECİ



Yarım kg. tavuk kuşbaşı  
Yarık kg. taze fasulye  
2 adet orta boy kuru soğan  
4 adet iri domates  
4 adet çarliston biberi  
10 çorba kaşığı sıvıyağ  
1,5 tatlı kaşığı tuz

# Fasulye ayıklanır, doğranır. Kuru soğanın biri ince kıyılır, diğeri yarım daire şeklinde doğranır. Biberlerin tohumları çıkarılır, bir parmak eninde doğranır.

# Hazırlanan taze fasulye, kuru soğan ve çarliston biber, bir tatlı kaşığı tuzla ovulur. Kuşbaşı tavuk eti fasulyeli karışımla birleştirilir.

# Toprak güveç 2 çorba kaşığı sıvıyağla yağlanır. İçine hazırlanan fasulyeli karışım konur. Üzerine kalan sıvıyağ gezdirilir.

# En üste kabuğu soyulmuş, yarım daire şeklinde doğranmış domates yerleştirilir. Kalan yarım tatlı kaşığı tuz serpilir.

# Toprak güvecin kapağı sıkıca kapatılır. Eğer kapağı yoksa alüminyum folyo ile kaplanır.

# Güveç önce hızlı ateşe yerleştirilir. Sıcaklık güvecin kapağına ulaşınca ocak, çok kısık ayara getirilir. 2 saat kadar kapağını açmadan pişirilir.

# Sıcak servis yapılacağı sırada karıştırılır, sofraya getirilir.

**Not:** Domates fazla su içermiyorsa yemeği yarım su bardağı kadar sıcak su ilave edilebilir.