



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevazı 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 parçaları, 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 ve kapak kapatılır.
- # Önce hızlı ateşte ısı 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.