



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 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.