

Biberli Tavuk Güveç

Toplam 84 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 35 dk

4 kişilik

Kolay

~296 kcal

Açılış 7/10

Adana usulü biberli tavuk güveç, tavuk parçalarını yeşil biber ve domatesle buluşturarak sulu, hafif acılı ve sofralı bir ana yemek hazırlar.

Malzemeler

- 650 gr Tavuk kalça
- 4 adet Yeşil biber
- 3 adet Domates
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 0.5 çay kaşığı Pul biber
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Tavuğu iri parçalar halinde doğrayın. Biber, domates ve soğanı hazırlayın.
2. Güvecin tabanına soğan ve biberi yayın. Tavuk parçalarını üstüne yerleştirin.
3. Domates, salça, tuz ve pul biberi ekleyip malzemeyi ezmeden karıştırın.
4. Güveci 200°C fırında 35 dakika tavuk tamamen yumuşayana kadar pişirin.
5. Fırından çıkınca 5 dakika dinlendirin, sosu tavuğun içine çekilsin.

PÜF NOKTASI

Biberi kalın doğramak güveçte diri kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanına pilav koyup güveci sofraya doğrudan getirerek servis edin.

Alerjenler

Gluten