

Zeytinli Nohutlu Tavuk Güveç

Toplam 38 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Orta

~394 kcal

Açılış 9/10

İspanya usulü zeytinli nohutlu tavuk güveç, tavuğu nohut ve yeşil zeytinle buluşturarak tok bir güveç kurar.

Malzemeler

- 550 gr Tavuk but kuşbaşı
- 1.5 su bardağı Haşlanmış nohut
- 0.5 su bardağı Yeşil zeytin
- 1 su bardağı Domates püresi
- 1 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 2 diş Sarımsak
- 1 çay kaşığı Tatlı toz biber
- 0.5 su bardağı Sıcak su
- 2 yemek kaşığı Maydanoz
- 0.5 çay kaşığı Limon kabuğu rendesi
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Tavuk parçalarını zeytinyağında 6 dakika mühürleyin.
2. Soğan ve sarımsak ekleyip 4 dakika kavurun.
3. Domates püresi, paprika ve sıcak suyu tencereye alın.
4. Tavuğu sos içinde 12 dakika pişirin, içi çiğ kalmasın.
5. Nohut ve zeytini ekleyip 8 dakika daha kaynatın maydanoz ve limon kabuğuyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Zeytini son bölümde eklemek tuzunun tencereye fazla yük bindirmesini önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Zeytinli nohutlu tavuk güveci sıcak şekilde sunup yeşil zeytinleri üstte bırakın.