TAVUK GÜVEÇ

Malzemeler ; 6 kişi için

Derisi ve kemikleri ayrılmış bir tavuk

1 adet kuru soğan

2 adet Patates

2 adet Havuç

1 küçük kutu Bezelye Konservesi

1-2 adet Sivri Biber

birkaç diş sarmısak

2 adet Domates

1 yemek kaşığı Salça

1 yemek kaşığı Tereyağ

Yeterince Su

Tuz, Karabiber, Kekik

Yapılışı:

Güveç tenceresine tereyağı, doğranmış soğanları ve salçayı koyun, kuşbaşı doğranmış tavukları ekleyip biraz kavurun. Kuşbaşı doğranmış patatesleri ve halka havuçları da ekleyin. Sebzeler hafifçe yumuşadıktan sonra bezelyeyi yıkayıp ilave edin. Sivribiberleri ve sarmısakları koyun. Tuz, karabiber ve biraz da su ilavesiyle pişmeye bırakın.

Kaynadıktan sonra kısık ateşte 15 dakika pişirin. Daha sonra güvecteki (Eğer güveciniz yoksa pişirdiklerinizi

ateşe dayanıklı bir cam kaba aktarın.) yemeğin üzerine halka halka doğranmış domatesleri dizin, kekik serpin ve 180 derece fırında domatesler kızarana kadar pişirin.

Sıcak servis yapınız.

Afiyet olsun......