

Biberli Tavuk Güveç

Toplam 34 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 20 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

Yapılış

1. Tavuk kalçalarını parçalara kesin, biberleri doğrayın.
2. Tavuğu zeytinyağında 5 dakika mühürleyin.
3. Biber ve domatesi ekleyip güveç kabına aktarın.
4. Yemeği 190°C fırında tavuk yumuşayana kadar 30-35 dakika pişirin.
5. Güveci sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Biberi kalın doğramak güveçte diri kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanına sıcak pilav koyup güveci sofraya doğrudan getirerek servis edin.