

Zeytinli Nohutlu Tavuk Güveç

Toplam 38 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Orta

~334 kcal

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

Yapılış

1. Tavuğu tencerede 6 dakika mühürleyin.
2. Soğan ve domates püresini ekleyip 8 dakika pişirin.
3. Nohut ve zeytini katıp 8 dakika daha kaynatarak servis edin.

PÜF NOKTASI

Zeytini son bölümde eklemek tuzunun tencereye fazla yük bindirmesini önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin.