

Guvecte Sebzeli Tavuk Sote

Malzemeler

1 adet tavuk gogsu

2 adet patates

2 adet havuc

5 dis sarimsak

2 adet yesil biber

Domates sos veya 2 adet domates

Kekik

Tuz

1 cay b. kasar peyniri rendesi

Yapilisi

Tavuk etini kusbasi dograyin ve siviyaagda soteleyin. Tavuk eti suyunu birakip cektikten sonra dogranmis sarimsak ve yesil biberi ekleyip kavurmaya devam edin. Domates sosu da ekleyip kekik ve tuzla tatlandirin ve 5 dk sonra altini kapatın. Ayri bir yerde kup kup dogranmis patates ve havuclari kizartin. Kizarmis patates ve havuclari guveclere paylastirin. Uzerine de tavuk soteyi ekleyip uzerine kasar peyniri rendesi ilave edin. 200 derecede isitilmis firina verip kasar peynirler eriyene kadar pisirin.