

Kabakli Tavuklu Guvec

Malzemeler

2 adet sogan
3 adet kabak
200 gram tavuk eti
2 adet sivribiber
2 adet domates
3 dis sarimsak
2 corba kasigi tereyagi
Tuz, karabiber
Sosu icin:
1 corba kasigi un
1 corba kasigi tereyagi
1 su bardagi sut
Tuz, karabiber

Yapilisi

1 adet sogani dograyin 2 corba kasigi tereyaginda kavurun. Uzerine dogranmis tavuk etlerini koyup 5 dakika pisirin. Domatesi ve sivribiberi de irice dograyip tavuklarin uzerine koyun. Sonra uzerine sarimsak, tuz karabiber ilave edip ocaktan alin. Kabaklarin iclerini oyun ve tavuklu harci bolusturun. Bu harci kabaklarin icine yerlestirin. Guvec kabini yaglayin 1 adet sogani irice dograyip tabanina yerlestirin ve kabaklari uzerine dizin. 1 cay bardagi su koyun. Sosu yapmak icin tavaya yagi, unu koyup kavurun. Sutu ekleyin, karistirarak koyulastirin ocaktan alin. Tuz ile biberi serpin ve kabaklarin uzerine yerlestirin. 200 derecedeki firinda 20 dakika pisirin. Domateslerle susleyip servis yapin.