



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Fırında Sebzeli Tavuk Güveç



Süre: 1 Saat 10 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 25 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 45 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 800 g tavuk kalça kuşbaşı
- 2 patates
- 1 kabak
- 1 patlıcan
- 2 yeşil biber
- 2 domates
- 1 kuru soğan
- 3 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 su bardağı sıcak su
- Tuz
- Karabiber
- Kekik

Ön Hazırlık:

Fırını önceden ısıtın; sebzeleri eşit büyüklükte hazırlayın ve yıkanan malzemelerin fazla suyunu alın. Böylece tepside buhar birikmez, malzemeler haşlanmak yerine dengeli biçimde kızarır.

Servis Önerisi:

Pirinç pilavı ve cacıkla sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Malzemeleri hazırlayın:

- Tavuk ve sebzeleri benzer büyüklükte doğrayın.
- Tepsideki malzemeleri tek kat ve aralıklı tutarak sıcak havanın her parçaya ulaşmasını sağlayın.



2. Sosu karıştırın:

- Salça, sıcak su, zeytinyağı, sarımsak ve baharatları çirpin.
- Sosu orta-kısık ateşte ve sürekli karıştırarak hazırlayın. Kaynatıp kesilmesine veya fazla koyulaşmasına izin vermeden diğer malzemeye birleştirin.

3. Güveci kurun:

- Tavuk ve sebzeleri fırın kabına alıp sosla harmanlayın.
- Sosu orta-kısık ateşte ve sürekli karıştırarak hazırlayın. Kaynatıp kesilmesine veya fazla koyulaşmasına izin vermeden diğer malzemeye birleştirin.

4. Pişirin:

- Kapağı kapatılarak 200°C fırında pişirin ve son 10 dakika üzerini açın.
- Pişme süresinin son bölümünde kontrollü ilerleyin. Üst yüzey erken renk alırsa kapağı gevşekçe yağlı kağıtla örtün; gerekirse son birkaç dakikada üzerini açın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Tavuk veya hindi parçalarının en kalın yerini kontrol edin; içi pembe kalmamalı ve çıkan su berrak olmalıdır. Gıda termometresi kullanıyorsanız merkez sıcaklığı en az 74°C olmalıdır.

>> **İpucu:** Patlıcan ve kabağı çok küçük doğramamak fırında dağılmalarını önler.

Kiraz'ın
Mutfağı