



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYDIN GÜVECİ

Kuzu eti 500 gr (kuşbaşı) [?]
Kuru soğan 2 Adet [?]
Domates 2 adet (Orta boya) [?]
Maydanoz 1 demet [?]
Acıbiber 5 adet [?]
Tuz [?]Karabiber [?]
Dana kemik 500 gr

2 adet kuru soğan ince ince kuşbaşı olarak doğrayınız. Aynı şekilde 2 adet domatesi de ince ince doğrayınız. Bir sıra kuzu eti bir sıra doğranmış soğanlar, bir sıra acı biberler şeklinde dizilir ve bu işlem birkaç kez tekrar eder son olarak domatesler en üst kısma dizilir. Kemikler bir tencerede kaynatılır ve kaynayan suyundan güveçe kullanılır yarım litre kadar konularak güveç kapakda kapatılarak fırına verilir ve bu şekilde pişirilerek servis yapılır.