BİLECİK GÜVECİ

1 kg kuzu kuşbaşı
2 adet patlıcan
2 adet patates
2 adet soğan
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
Kızartma yağı
Üzeri İçin;
1,5 su bardağı süt
1,5 çorba kaşığı un
1,5 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı rendelenmiş kaşar

Patlıcanların acısı çıkarılır, kuşbaşı doğranır kızgın yağda kızartılır, patates de aynı şekilde kızartılır. Tencereye tereyağı konur, eriyince ince kıyılmış soğan atılır, pembeleştirilir. ÜZerine et atılır suyunu bırakana kadar pişirilir, sonra patlıcan ve patates eklenir, tuz katılır, birkaç dakika daha çevrilir. Yemek toprak bir kaba boşaltılır. Diğer taraftan un ve tereyağı kavrulur, üzerine soğuk süt ve tuz eklenir muhallebi kıvamına gelene kadar karıştırılark pişirilir. Güvecin üzerine dökülür, kaşar peyniri serpilir. Güveç önceden ısıtılmış 190 derece fırına verilir. Kızarana kadar pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:52964 • adı:Bilecik Güveci • gönderen:ferruh • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:46