



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

DANA ETİYLE GÜVEÇ

- 1 kg dana eti
- 4 baş soğan
- 1 kg domates
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı kırmızıbiber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı çörekotu
- 1 çay kaşığı tuz

Dana eti yumurta büyüklüğünde parçalara ayrılıp güvece konur, rengi dönene kadar yağda kavrulur. Küp küp doğranmış soğan katılıp az sarınca salça eklenir, iyice karıştırılır. Üzerine kabukları soyulup küçük kuşbaşı doğranmış domatesler, karabiber, kırmızıbiber, çörekotu konur, yeniden karıştırılır ve kısık ateşte ağzı kapalı olarak domates suyunu çekene kadar pişirilir. Üzerine üç su bardağı kaynar su ve tuz konup 1 saat daha pişirilir. Güveç saplarından tutularak dibi tutmasın diye ara sıra sallanır. Sıcak servis yapılır.

Not: Yanında acı biber, karışık turşu ya da cacık önerilir.
