



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DİYARBAKIR USULÜ GÜVEÇ

hakkarim.net

1,5 kg kemiksiz parça kuzu eti
1 kg kuzu sırtından kemikli pirzola
250 gr. kuyruk
3 kg domates
yarım kg patlıcan
250 gr sivri biber
1 baş sarımsak
1 paket margarin yağı
Tuz biber

İlk önce çömleğinizi bir güzel yıkayın (çömlek : kırmızı topraktan yapılmış yüksek ısı ve ateşe dayanıklı geçmiş tarihe dayalı bir yemek yapma yeri) kuyukları bıçak ile ufak, ufak doğrayın. Çömleğinizin dibine serin, etinizi onun üzerine yerleştiriniz daha sonra patlıcanları ve de sivri biberlerinizi doğrayın ve etin üzerine serpiştirin sarımsakları tane olarak soyup üzerlerine dağıtın domateslerin kabuklarını soyup arzu edilecek şekilde doğrayıp malzemelerin üzerini kapatınız malum arzuya göre pul biber ve tuz ekleyin unutmayın ki güvecin her zaman için acısı lezzetlidir. 1 paket margarini parçalar halinde çömleğin içine koyun .fırına gönderin yalnız ev fırınında olmaz çünkü aşırı yüksek ısı ister. şimdiden afiyetler olsun.

