



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ENGİNARLI GÜVEÇ

Koyunun sırt, ya da göğüs tarafından 1,5 kiloluk bir parçayı yumurta büyüklüğünde doğrayınız, haşlayınız, köpüğünü alıp süzünüz. 8-10 enginar göbeğini dörde doğrayıp, tuzlu suya attıktan sonra. Sadeyağında hafifçe kızartıp bırakınız, kendi kendine süzölsün. Bir büyük soğanı yuvarlak şekilde doğrayınız, tereyağında öldürünüz, bunları düzenle güvece istif ediniz. Tuz, birkaç türlü baharat ekiniz, etin süzülen suyundan yarısına kadar doldurunuz, fırında pişiriniz, suyunu çekince indiriniz.

[ML® Enginarlı Tavuk Güveci için tıklayın](#)
