



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ET GÜVEÇ (ÇEŞME İZMİR)

Reşat Akbaykal

300 gr. güveçlik dana eti (But kısmından)
1 çay fincanı zeytinyağı
3 adet domates (rendelenecek)
4 yaprak defne
1 orta boy soğan

Dananın but eti güveçlik kesilir.

Güvece atılır.

Üzerine zeytinyağı ,tuz,rendelenmiş domates, 4 yaprak defne koyulur. Etle beraber karıştırılır.

Etin tam ortasına bir adet kabuğu soyulmuş soğan, bütün halde koyulur.

Güveç kapağı kapatılarak fırına atılır.

Etimiz piştikten sonra güvecin ortasına bütün halde bıraktığımız soğanı olduğu gibi geri alırsınız.

Aynı şekilde defne yapraklarını da geri alırsınız. Et güvecimiz hazırdır.

