FIRINDA SEBZELİ KOYUN GÜVEÇ

MALZEME ve HAZIRLANIŞI:
Bu yemek için 1 kilo kadar koyun etinin yağlı flatosundan alınır. Küçük küçük kuşbaşı doğranır. Toprak güveç tenceresine konularak fırında suyunu salıp, sonra çekmesi beklenir. Suyunu çekince ateşden alınıp bir süre de karıştırılarak kavrulur, iri bir soğan ince ince çentilir ve soğanın da etle birlikte karıştırılarak öldürülmesi sağlanır. Sonra, 200 gram bamya, 2 ortaboy kabak, 200 gr. taze fasulye, patates, orta boy iki patlıcan,2 dolmalık biber güzelce ayıklanıp yıkanır, kuşbaşı parçalara bölünür. iyice pişmeyi sağlamak bakımından sebzelerin, aşağıdan yukarıya doğru şu sırayla kat kat konulması gerekir. En alttaki etin üzerine önce fasulye, sonra patatesler, bamyalar, patlıcanlar, dolmalık biberler ve kabaklar. En üste de İri halkalar halinde kesilmiş domatesler dizilir. Bu sebzelerin üstlerine çıkıncaya kadar kaynar sıcak su konarak fırında 1.5 saat kadar tutulmak suretiyle pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:9481 • adı:Fırında sebzeli koyun güveç • gönderen:durbaba • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:28