



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE PATATESLİ KABURGA

- 1 kg koyun kaburga
- 5 adet orta boy patates
- 2 adet kuru soğan
- 5 diş sarımsak
- 4 adet domates
- 4 adet yeşil biber
- 1 çorba kaşığı domates salçası
- 1 er tutam Tuz, karabiber, kekik
- 1,5 su bardağı su
- 1 yemek kaşığı margarin

Patates, soğan ve sarımsakları soyup iri iri doğrayalım. (Uzun süre pişeceğinden küçük doğrarsanız erir)
Derin bir kaba kaburga, patates, soğan, sarımsakları alalım. Salça, tuz, margarin, karabiber ve kekik ilave edip harmanlayalım.

Güveç tepsisine harmanladığımız malzemeyi yayıp, 1,5 bardak suyu gezdirelim.

Üzerini folyo ile hava almayacak şekilde kapatalım, güveci fırına alıp, 200 derecede bir buçuk saat pişirelim.

Domates ve biberleri dilimleyelim.

Güveç tepsisinden folyoyu alıp 20 dakika daha pişirdikten sonra, yemeğin üzerine domates ve biberleri yerleştirelim, 10 dakika daha fırınlayıp alalım.

