



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÖVEÇ (KÜTAHYA)

Kütahya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 adet kuzu ön kolu
3 baş orta soğan
1 kaşık salça
5 adet çarliston
4 adet domates
tuz
karabiber

Etimiz parça olarak gövece konur, tu atılır, soğan doğranarak bir müddet kavrulur, daha sonra domates ve salça ilavesi yapılarak suyu çekilene kadar beklenir. Çarliston biberleri doğrayıp etin üstüne örtecek şekle kaynamış suyu ilave ederiz. Bir iki taşım kaynadıktan sonra fırına koyarız. 30 dakika sonra etin pişip pişmediği kontrol ederiz. Gövecin üstü kızarıncaya fırından alırız.

