



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇ (ELAZIĞ)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

1,5 kilogram kemikli kuşbaşı kuzu eti
100 gram kuyruk yağı
3 adet patlıcan
5 diş sarımsak
5 adet sivribiber
3 adet domates
1 çay bardağı su
Tuz

Güveç tenceresine kuyruk yağı ve üzerine kuzu etleri koyulur. Etlere üzerine küçük doğranmış biberler, patlıcanlar, sarımsaklar, üstüste yerleştirilir. En üstte domatesler ve tuzu koyulur. Suyu ilave edip güvecin kapağı kapatılır ve fırında 2 veya 2,5 saat pişirilir. Servise hazır hale getirilir.

