



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE DEROTLU KUZU KAPAMA

1 kg. kemikli kuzu eti
1 demet taze soğan
Yarım demet pazı
Yarım demet marul
1 demet dereotu
Tuz
Karabiber
3 adet milföy hamuru
1 su bardağı su
1 yemek kaşığı margarin

İri parçalar halinde doğranmış kemikli kuzu çok az suda 15 dakika kadar haşlayın. Taze soğanları temizleyip bir parmak uzunluğunda verrev olarak kesin. Pazıyı, marulu ve dereotunu temizleyip yıkayın ve süzün ve iri parçalar halinde doğrayın. Güveci margarinle yağlayın, taze soğanların yarısını güvecin tabanına yerleştirin. Üzerini pazı, marul ve dereotunun yarısı ile örtün. Haşlanmış etleri pazıların üzerine yerleştirip karabiber ve tuz serpin. Kalan yeşilliklerle güvecin tepesine kadar üstünü kapatın. Etin haşlama suyundan güvecin içine dökün. Güveci ocağın üzerinde orta ateşte 3-5 dakika kadar ısıtın. 3 adet milföy hamurunu ucuca birbirine ekleyerek güvecin ağzını kapatacak dikdörtgen bir form elde edin. Milföy hamurunu güvecin üzerine kapatın. Dikdörtgenin kısa kenarından bıçağınız ile 4 şerit kesin, Hamurunuz güvecin içine girecek, kenarları içine doğru kıvrılacak. Kestiğiniz şeritleri hamurun üzerine hayal gücünüzle süslediğiniz şekilde yerleştirin, bıçağınızla hamurun üzerinde küçük izler verin ve 180 derecelik fırında 40 dakika kadar pişirin.

