



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

GÜVEÇTE DUVAKLI KUZU OTU

100 gr duvaklı kuzu otu
2 tane soğan
250 gr kıyma
3 diş sarımsak
2 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı margarin
2 çay kaşığı tuz
2 bardak su
isteğe bağlı olarak baharat

Güvecin içine margarin konularak eritilir, sonra ince doğranmış soğanlar, kıyma ve salça konur ve kavrulur. 6-7 dakika geçtikten sonra yıkanıp doğranmış olan duvaklı kuzu otu ilave edilir. 5 dakika sonra su, tuz ve ezilmiş sarımsaklar atılarak 15-20 dakika pişmeye bırakılır. Daha sonra ateşten alınarak servis yapılır.