



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE SAZAN

Yarım kilo ayıklanmış sazan balığı
4 patates
3 kırmızı biber
1 baş soğan
3 yemek kaşığı biber salçası
5 yemek kaşığı sıvıyağ
3 domates
1 tatlı kaşığı tuz karabiber
1 tatlı kaşığı hardal
1 çay kaşığı yeni bahar
2 su bardağı su

Orta boy bir güveci ateşe oturtup yağı koyun ısıtın, ince doğranmış soğanları, ayıklanmış sarımsağı, hardalı ve salçayı ilave edip pembeleşinceye kadar kavurun, ardından ayıklanmış kuşbaşı doğranmış sazanı ekleyip hafif kavurun, soyulup doğranmış patates, biber ve domatesi ekleyip 2 su bardağı su ekleyin, tuz karabiber ve yeni bahar ilave edip kaynayıp suyunu çekinceye kadar kadar pişirin