



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ KUZU GÜVEÇ

Mazda Lezzete Götüren Marka
Mehmet Yaşin

1 kg parça kuzu eti
500 gr kestane
15 adet arpacık soğan
4-5 diş sarımsak
2 adet domates
3 adet kıyılmış sivri biber
100 gr tereyağı
1 tutam toz safran
Tuz

Kapaklı bir güveç kabının içini tereyağının yarısı ile yağlayın. 1 kg parça kuzu eti, 500 gram haşlanmış ve kabukları soyulmuş kestane, 15 adet kabuğu soyulmuş arpacık soğan, 4-5 diş kıyılmış sarımsak, 2 adet iri parçalar şeklinde doğranmış domates ile 3 adet kıyılmış sivri biberi bir kasede harmanlayın. Yağlanmış güvecin içine yerleştirin. Kalan tereyağı, safran ve tuzu üzerine ilaveedin ve güvecin kapağını kapatın. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında etler yumuşayana kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

