



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

## KUZU ETLİ GÜVEÇ

### Malzeme:

1,5 kg. parça kuzu eti (but kısmından)

5 orta boy soğan

5 orta boy domates

4 adet sivri biber

Yarım demet maydanoz

5 diş sarımsak

Tuz

### Yapılışı:

Kuşbaşımdan daha iri kuzu etini, kabuklarını soyup orta irilikte doğradığınız domateslere katın. Soğanları, sivri biberleri, sarımsakları ve maydanozu ince kıyıp, etlere ilâve edin. Tuzunu katıp tüm karışımı iyice kanştırıp, güvece yerleştirin. Güvecin içerisindekiler kaynamaya başlayınca ateşi kısın. Güvecin kapağı kapalı olarak kısık ateşte iki ikibuçuk saat pişirin.

[ML® Patlıcanlı Kuzu Güveci için tıklayın](#)