



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU GÜVEÇTE

Kullanılacak malzeme:

1 kiloluk kol tarafından kuzu eti,
4 iri patates,
3 domates veya 1/2 kahve fincanı domates salçası,
2 baş kuru soğan,
12 baş taze yeşil soğan,
4 diş sarımsak,
4 çorba kaşığı sadeyağ,
2 demet dereotu,
1 defne yaprağı.
1 çay kaşığı kırmızı biber,
1 kahve fincanı su,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: Büyük ve yayvan bir güvece eti yumurta iriliğinde doğrayıp koymalı. Bunun üstüne sırasıyla dörde kesilmiş kuru soğanları, saçakları ve yeşilliklerinin ucu kesildikten sonra yarım parmak kalınlığında parçalara doğranmış yeşil soğanları. Küçük parçalara doğranmış sarımsakları. Dörde bölünmüş patatesleri yerleştirmeli. Kırmızı biberi ve karabiberle tuzu serptikten sonra kabukları soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış ve küçük parçalara doğranmış domatesleri yaymalı veya bir kahve fincan suda eritilmiş salçayı dökmeli. Küçük parçalara bölünmüş sadeyağ ve kıyarcasına ince doğranmış dereotunu serpiştirmeli. Bir kahve fincanı su döktükten sonra yemeğin üstünü bir yağ kâğıdıyla örtüp güvecin kapağını sıkıca kapamalı. Güveci orta ısı bir fırına sürmeli ve etler iyice yumuşak bir hal alıncaya, kadar yani 3-3 1/2 saat kadar pişirmeli. Et pişince güveciyle birlikte sofraya çıkarıp servis yapmalı. İsteyenler güveci fırına sürmeyip ortadan az ısı bir ateşe koyup bu ateşte 2.5-3 saat kadar tutarak kuzuyu pişirebilirler.

[ML® Güveç için tıklayın](#)