



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU GÜVEÇ

- 1 kilo kuzu eti, (kol küreğinden tavsiye olunur)
- 1 büyük soğan
- 2 çorba kaşığı tereyağı veya margarin yağı
- 1 demet maydanoz
- 1/2 patates
- 2 çay kaşığı tuz
- 1 çorba kaşığı salça
- 2 çay kaşığı karabiber
- 4 orta boy domates
- 1 demet sarımsak
- 2 adet deme yaprağı
- 1 demet dereotu
- 1 demet maydanoz
- 1 bardak su

Kuzu eti, 5-6 parçaya bölünür, yıkanır ve bir kaba konulur. Üzerine tuz ve karabiber serpilir. Soğan ve sarımsak ayıklanıp yıkandıktan sonra uzunca kesilir. Patatesler soyulur ve fındık büyüklüğünde kesilip etin üzerine ilave edilirler. Kabaca kıyılan maydanoz, dereotu, domatesler de etin üzerine güzelce tanzim edilir. En üstüne de yağ konulur. Yarım bardak kadar su ilave edilir. Yağlı kâğıt ile kapatılır ve fırında tencerenin kapağı kapalı olarak pişirilmeye bırakılır.