MEYVELİ GÜVEÇ

8 adet kuzu pirzolası
1 çorba kaşığı tereyağı
1 diş dövülmüş sarmısak
1 adet soyulmuş ve doğranmış soğan
1 çorba kaşığı bal
1/2 çay kaşığı kuru hardal
1 adet doğranmış elma
1 küçük parça kök zencefil
2 çorba kaşığı kuş üzümü
1/2 su bardağı tavuk suyu
1 çay kaşığı mısır nişastası
Tuz
Karabiber
Süsleme için:
1 adet dilimlenmiş elma
1 çorba kaşığı limon suyu

Pirzolaların iki tarafını da kahverengi olana dek kızartın. Yağını alın. Yağı güveçte ısıtın, sarmısak ve soğanı ilave edip 3-4 dakika hafif ateşte pişirin. Bal ve hardalı ilave edin. Karışımı ocaktan alın ve pirzolayı bal, soğan karışımına bulayın. Bunları güvece yerleştirin. Elma, zencefil ve kuru üzüm katın. Tavuk suyunu mısır nişastası ile karıştırın. Baharatını koyun ve kaynatıp pirzolanın üzerine dökün. Fırında 30 dakika pişirin. Çıkarınca tekrar baharını ilave edin. Limon suyuna batırılmış elma dilimleri ile süsleyin.

© lezzetler.com tarif no:73676 • adı:Meyveli Güveç • gönderen:eksen • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:08