PRATİK GÜVEÇ

1 kg kuzu eti
2-3 yemek kaşığı margarin
2 paket (750gr kadar) mantar
4-5 adet sivribiber
3 adet domates
1,5 su bardağı rendelenmiş kaşar
1 çay kaşığı tane karabiber

Önce margarin ile etleri tencereye alıp bıraktığı suyu çekene kadar önce yüksek sonra kısık ateşte pişirin. Sivribiber, domates, mantarları her eklemeden sonra beşer dakika pişirerek ekleyin.10 dakika tencerenin ağzı kapalı şekilde pişirin. Tuz ve karabiberi ekleyin.
Servis yapacağınız fırın kabına alın, servisten yarım saat önce 200C fırına yerleştirip önce 10 dakika ardından peynirip serpip kaşarlar eriyene kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:90508 • adı:Pratik Güveç • gönderen:kontak • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:43