



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARPA ŞEHİRİYELİ GÜVEÇ

Kuşbaşı koyun eti 1 kg
Soğan 3 baş
Domates 5 adet
Maydanoz 1 demet
Tuz 1/2 tatlı kaşığı
Acı sivribiber 5-6 adet
Tuz Yeteri kadar
Biber
Su

İki adet soğanı kuşbaşı doğrayın. Dört adet domatesi dörde bölün. Borcam tepsisine bir sıra et, bir sıra domates ve soğan koyup kat kat istif edin. Üstüne ince doğranmış maydanoz örtün. Son kalan soğanı yuvarlak yuvarlak doğrayıp, üzerine döşeyin. Son kalan domatesi de halka halka doğrayıp soğanların üstünü örtecek kadar su koyun. Fırına sürün. Suyunu çekince sıcak suyla takviye edin. Bu şekilde iki saat pişirin. Fırından aldıktan sonra üstünden kararmış domates ve soğanları alıp sıcak ikram edin.

