



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BACI GÜVECİ

500 Gram Et
1 Kilogram Patates
200 Gram Peynir (rendelenmiş)
1 adet karanfil
3 diş Sarımsak (ezilmiş)
300 gr Lazanya
2 yemek kaşığı tereyağı
1 Çimdik Biber
1 Çimdik tuz
200 gr Domates
1 adet Soğan

Bir pişirme kabına tereyağını koyalım parçalar halinde kesilmiş etleri tencerenin alt kısmına dizelim üzerine sığış doğranmış soğanımızı iri iri dilimler halinde kesilmiş patatesleri yerleştirelim kısık ateşte yarım saat kadar kapağı kapalı olarak pişirelim daha sonra az miktarda pişen bu malzememizi fırına dayanıklı bir tepsiye aktaralım ve tepsiye göre yayalım üzerine iri doğranmış lazanyayı düzgünce yerleştirelim daha sonra ezilmiş sarımsak karanfil baharat gibi malzemelerimizi ekleyelim karabiber ve tuzunu koyalım domates ve biber dilimlerini ilave edelim en son olarak peynir rendesini bir tas içinde karıştırıp tepsinin üzerine her tarafına kaplayacak şekilde yayalım ve 180 derece ısıda fırına verelim 20-25 dakika pişirelim üzeri nar gibi kızarıncaya sıcak olarak servise sunalım