



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAGET GÜVEÇ

10 adet tavuk bageti
250 gr arpacık soğan
3 adet orta boy domates
4-5 adet sivri biber
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı tuz

Domates küp şeklinde doğranır. Biberler de birkaç parçaya kesilir. Bagetler dışında bütün malzeme karıştırma kabına konur, karıştırılır. Üzerine bagetler atılır, birlikte karıştırılır. Toprak güvece bagetlerin yarısı dizilir. Üzerine domatesli karışımın yarısı konur. Kalan bagetler ve domatesli karışım tekrar kat kat konur. Güvecin kapağı sıkıca kapatılır. Önce hızlı ateşte 5-6 dakika pişirdikten sonra kısık ateşte 1 saat pişirilir.