



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BAHARATLI GÜVEÇ

8 diş sarımsak  
500 gr. dana kuşbaşı  
1,5 su bardağı su  
1 çay bardağı sirke  
1 adet defne yaprağı  
1 tatlı kaşığı kekik  
yarım demet maydanoz  
1 tatlı kaşığı tane karabiber  
1 adet havuç  
1 adet kuru soğan  
2 çorba kaşığı margarin  
Tuz  
2 su bardağı mantar

Küp küp doğranmış soğan ve sarımsağı güvecinizde margarinle kavurun. Güveçten soğan ve sarımsağı kenara alıp, güvecinize etlerinizi koyun ve suyunu bırakıp çekene kadar soteleyin. Etlerinize mantarları ekleyin. Birlikte soteledikten sonra, kavrulmuş soğanları, küp doğranmış havucu, sirke ve suyu koyun. Etleriniz yumuşayınca kadar pişirin. Baharatları ekleyerek servis yapın.



Fotoğraf "minimor" tarafından gönderildi. 23.09.2018