BAKLALI GÜVEÇ

Malzeme
- 250 g kuzu eti
- 2 yemek kaşığı Sana Kase
- 1 adet kuru soğan
- 2 adet kabak
- 2 adet havuç
- 250 g taze bakla içi
- 1 adet patates
- 1 su bardağı bezelye
- 3 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 3 su bardağı su
- ½ demet dereotu
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı
1. Kuzu etlerini kuşbaşı olarak küçük küçük doğrayın.
2. Kuru soğanı yemeklik doğrayın.
3. Kabak ve havuçların kabuklarını kazıyıp kuşbaşı doğrayın.
4. Sarımsakları ayıklayıp kıyın. Patatesleri küp küp doğrayıp kararmaması için su dolu bir kâsede bekletin.
5. Taze bakla içlerini çizip haşlayın veya kabuklarını soyun. Dereotunu ayıklayıp kıyın.
6. Yayvan bir tencerede Sana Crème Bonjour?u kızdırıp içine etleri ilave edip iyice kavurun. Daha sonra içine doğradığınız kuru soğanı ve kıyılmış sarımsağı ilave edip soğanlar pembeleşinceye kadar sote etmeye devam edin.
7. Soğanlar pembeleştikten sonra havuç, kabak, patatesleri, bezelyeyi, kekiği, suyu, tuz ve karabiberi ilave edip sebzeler yumuşayıncaya kadar pişirin.
8. Ateşten indirmeden önce iç bakla ve kıyılmış dereotunu ilave edip bir taşım pişirip sıcak olarak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:28842 • adı:Baklalı Güveç • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:02.05.2024 - 19:04