



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALÇOVA GÜVECİ (İZMİR)

1,5 kilo yağlı kuzu eti
4-5 adet soğan
2-3 adet yeşil biber
2-3 adet domates
1 yemek kaşığı salça
1 yemek kaşığı margarin
1/2 yemek kaşığı tuz

İri halde parçalanmış kuzu etleri (orijinali kemikli keçi etinden yapılır) önce; güveciniz geniş ve yayvan ağızlıysa güveçte, değilse fırın tepsisinde yaklaşık 40 dk boyunca 180-200 derecede kızarıncaya kadar pişirilir. Kızarmış etler düdüklü tencereye alınır. Üzerine kabukları temizlenmiş soğanlar bütün halde, biberler ve domatesler ikiye ya da üçe ayrılmış olarak konulur. Yağı da salçasıyla kavrulup sıcak suyla birlikte düdüklü tencereye dökülür. Su seviyesinin etleri geçmemesi lazım, tuzu ve karabiberi atıldıktan sonra düdüklü tencerenin kapağı kapatılıp, 15 dk boyunca pişirilir. Sebzelerin biraz diri kalması istenirse, düdüklü tencerede pişme esnasında son dk içinde düdüklü tencereye ilave edilmelidir. Etler pişmiş oldukları düdüklü tencereden tekrar güvece alınarak 10 dk boyunca üstü iyice kızartılır.