



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİGADIÇ GÜVECİ (BALIKESİR)

Yarım kilo oğlak eti
50 gram kuzu eti
100 gram kuzu yağı
3 adet domates
3 adet biber
Sevdiğiniz baharatlar

İlk olarak oğlak etini kuşbaşı şeklinde doğrayın. Domates ve biberleri de orta büyüklükte doğrayın. Güveç kabının tabanına doğradığınız domates ve biberleri yerleştirin. Kuşbaşı oğlak etini, domates ve biberlerin üzerine ekleyin ve güveç kabına yayın. Kuzu yağı ve kuzu etini birlikte harmanlayın. Bu karışımı, oğlak etinin üzerine yaydın. Önceden ısıtılmış 200 dereceli fırında yemeğinizi pişirin. Sıcak olarak servis edin.

