



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BUĞU KEBABI (GÜVEÇTE)

Gerekli malzeme

8 kişilik

1 kg kemiksiz koyun eti

Yarım kg arpacık soğan

6 diş sarımsak

2 domates

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı kekik

3 defne yaprağı

1 tutam kıyılmış dereotu

1 tatlı kaşığı tuz

Kemiksiz koyun etini arpacık soğan büyüklüğünde doğrayın. Yıkayıp suyunu süzdürün ve güvece alın. Soğan ve sarımsakları temizleyip bütün olarak ete ekleyin. Domatesleri yıkayıp rendeleyin.

Defne yaprağı, tuz, karabiber, kekik ve domatesi ilave edip güvecin kapağını kapatın. Kısık ateşte yaklaşık 2 saat pişirin.

Servis yapmadan önce defne yapraklarını içinden alın. Üzerine kıyılmış dereotu serpip sıcak olarak servis yapın.