



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU ÇANAK KEBABI

1000 gram kuzu eti
100 gram tereyağı ya da margarin (5 çorba kaşığı)
2 adet kırmızı biber
600 gram sarı patates (5 büyük)
3 demet dereotu
300 gram kuru soğan (3 büyük)
1,5 kahve fincanı su
3 demet taze soğan
Tuz
Karabiber
3 demet taze sarımsak
1 büyük yağ kâğıdı
300 gram domates (2 büyük) ya da 1/2 kahve fincanı tuzsuz domates salçası

1 Büyük ve yayvanca bir güvece; sırasıyla kemikli olarak yumurta büyüklüğünde parçalara doğranmış 1000 gram kuzu eti, halkalara doğranmış 3 büyük baş soğan, yarımşar parmak uzunluğunda kesilmiş 3'er demet taze soğan ve sarımsak, soyulmuş ve dörde bölünmüş küçükcelerinden 600 gram sarı patates, küçük parçalara doğranmış 2 büyük domates ya da yarım kahve fincanı su içinde eritilmiş yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası, 2 kırmızı biber, 2 silme çorba kaşığı tereyağı ya da margarin, kıyılmış 3 demet dereotu, 1 çorba kaşığı tuz, 1 kahve kaşığı karabiber ile bir buçuk kahve fincanı da su ilâve ettikten sonra, üstüne; güveci iyice kaplıyabilecek büyüklükte 1 yağ kâğıdı örtmeli, kâğıdın üstüne de güvecin kapağını sıkıca kapatmalıdır. 2 Güvecin istiflenmesi sona erince; bunu orta kuvvetteki fırına sürerek, etler iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar iki - iki buçuk saat arasında pişirmeli ve güveci bir tabağa oturtmak suretiyle servis yapılmalıdır.